

## 1 開 会

○司会（山本） お待たせしました。ただいまから「食品の安全確保に関するリスクコミュニケーション」を開催させていただきます。

私は、本日司会を努めさせていただきます、関東信越厚生局健康福祉部食品衛生課の山本でございます。どうぞ、よろしくお願いいたします。

まず、初めでございますが、配布資料の確認をさせていただきます。封筒の中、上から3枚目でございますが、一覧表がございます。

一覧表の次から順次、資料1「リスクコミュニケーションについて」。

資料2「食品の安全確保とHACCP－農場から食卓まで－」。

資料3「食肉製品の安全確保について」。

資料4「食品衛生法の中のHACCP」。

以上、配布資料といたしましては、資料1～4。これは、今日の話の中で使っていく資料でございます。それ以外に、参考資料といたしまして11種類入っております。あとお確かめいただき、不鮮明なところ、落丁等ございましたら、事務局へお申し付けください。

なお、同封の中にアンケート用紙を最後に付けております。アンケートにつきましては、お手数ではございますが、お帰りの際にアンケート回収箱の方にお入れいただきますよう、よろしくお願いいたします。

続きまして、簡単に本日のスケジュールを御紹介させていただきます。

まず、関東信越厚生局長三觜文雄よりごあいさつを申し上げた後、関東信越厚生局健康福祉部食品衛生課長酒井悟より、本日のタイトルにもなっております「リスクコミュニケーションとは」何かということを中心に御説明申し上げます。

続きまして、基調講演といたしまして「食品の安全確保とHACCP－農場から食卓まで－」というタイトルで、国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部長山本茂貴先生より御講演をちょうだいいたします。所要時間は、約60分を予定しております。

ここで、10分間の休憩をいただきまして、14時20分を目標にパネルディスカッションに移らせていただきます。

最後に、埼玉県保健医療部・農林部食品安全局長名倉昭よりごあいさつを申し上げ、閉会とさせていただきます。

なお、会場の都合上でございますが、午後5時には終了させていただきたいと存じますので、あらかじめ御了承いただきたく、よろしくお願いいたします。

では、開会のごあいさつ、関東信越厚生局長三觜局長、よろしくお願いいたします。

### 開会あいさつ

○三觜関東信越厚生局長 厚生局長の三觜でございます。

本日は、大変お忙しい中、また幅広い分野から多数の方がこのリスクコミュニケーションの会に御参加いただきまして、誠にありがとうございます。

私ども、関東信越厚生局といたしましては、このリスクコミュニケーションは今回が初めて主催させていただいたところでございます。何かと行き届かない点が多々あるかと思いますが、その点は御容赦願いたいと思います。

また、このリスクコミュニケーションの持ち方につきましても、試行錯誤的な感じでこういった会をどのように持っていったら、食に関する安全について共通の認識が持てるかということ等を常に考えながら、この運営を模索しているところでございますけれども、本日は、本来このリスクコミュニケーションは一般消費者と私ども衛生関係者とのコミュニケーションを深めるというのが、本来的な目的の第一だと思うわけでありまして。しかし、今回、私どもの掲げましたテーマが「食の安全確保とH A C C P」ということで、どちらかというところと専門的な内容のテーマを掲げたためか、約五百名ほどの本日の参加者の中で、ほとんどが食品の関係者の方が大多数でありまして、肝心の一般消費者が20名弱といったような感じの構成になっております。内容的には、どちらかというところと一般消費者にはなじみの薄いH A C C Pというテーマを掲げているところでありまして、むしろこの問題は食の関係者におかれても、まだ十分に中身が浸透していないのかもしれない。

そういったことで、本日、食の安全の確保という1つの手法としてのH A C C Pという問題を取り上げておりますけれども、食の全体的な安全確保という幅広い角度から本日の議論が展開された方が、私はよろしいのではないかと考えております。

本日は、まず専門家の立場から食の安全確保とH A C C Pについて農場から食卓までという基調講演をいただきまして、その後、各方面からのパネリストに、それぞれの立場から発言をいただきまして、それを終えた後、会場との意見交換会をするという運びになっております。

高い席でありますけれども、御講演いただく山本先生以下、パネリストの皆様方におかれましては、このリスクコミュニケーションに御協力いただきましたことを、この場をお借りいたしまして厚くお礼を申し上げます。

5時までの非常に短い時間でありまして、十分な意見交換ができるかどうかまだわからない点がございますけれども、いずれにいたしましても、本日、御参加いただきました皆様方がこのリスクコミュニケーションに参加されまして、1つでも有意義であったという思いでこの会が終了することを願ってやみません。これから4時間、食の安全について、普段疑問に思っていることも含めまして、この場でそういった問題が十分意見交換できることを願いまして、開会に当たってのあいさつとさせていただきます。

(拍手)

○司会 ありがとうございます。

## 2 リスクコミュニケーションとは

○司会 それでは、ここで関東信越厚生局健康福祉部食品衛生課長酒井悟より、本日のタイトルにもなっております「リスクコミュニケーションとは」何かということをお説明申

上げます。

では、酒井課長、よろしく願いいたします。

○酒井食品衛生課長 関東信越厚生局酒井でございます。どうぞよろしく願いいたします。

リスクコミュニケーションに入ります前に、私の方からリスクコミュニケーションとは一体何かという話を簡単に御説明申し上げたいと思います。画面が遠い方もいらっしゃるので、お手元の資料1をごらんになっていただければと思います。

このリスクコミュニケーションですけれども、私自身も大変舌をかみそうな長い言葉なんですけれども、どうにか簡単な日本語にならないかと私ならずとも思うわけで、関係者もいろいろ悩んでいたところなんですけれども、結局ちょうどいい日本語が見当たらないといった状況から、どこにおいてもリスクコミュニケーションという舌をかみそうな名前が付いて回っているというところでもあります。そのかわりと言っては何ですけれども、必ずリスクコミュニケーションとは何かというのを簡単に御説明申し上げるという段取りになっております。

( P P )

まず「リスク」とは一体どんなものかという話なんですありますが、食品中にハザード、危害要因と訳したりするものなんですけど、健康に悪い影響をもたらす可能性のある物質。例えば、農薬とか、後ほど山本先生の方からお話しがあります病原微生物とか、さらには物質だけではなくて、放射能とか、ある種物理的な状態も含めまして、そうしたハザードが存在している結果、人間の健康に悪い影響を与える確率、程度の関数でありますというのが「リスク」ということなんです。

なかなかよくわからないんでありますが「R i s k」という概念自体は、もともと日本にはなかったものなんで、正確にイメージするというのはなかなか大変なんですけれども、必ず起きるかどうかわからないけれども、可能性の部分も含めて「R i s k」ということに含めておりますので、単純に「R i s k」イコール「危険」というふうに訳すということとはとてもできないということなんです。大変、下品なたとえで恐縮なんですけれども、私自身「R i s k」というイメージが一番近いと思うのが、先日、テレビを見ておりましたら、やばいという言葉が出てきまして、そうすると、やばさかげんというのが私自身が一番ぴったりするんですけれども、今日、「R i s k」という言葉がいっぱい出てきますけれども、お気に召す方については、私のやばさかげんという意味かなというふうにとらえていただいても結構だと思います。

また、実際に起きてしまったことについては、リスクとは言いません。

( P P )

「絶対に安全な食品はあるか？」ということなんですけれども、別の言い方をしますと、リスクがゼロの食品はあるかということでございます。

ある物質が人の健康に悪い影響を及ぼすかどうかということは、その物質が本来持って

いる有害性をどれぐらい食べてしまうかということによって決まってしまうわけなんですけれども、ほんの少しであれば大丈夫なんだけれども、いっぱい摂ってしまうと悪い影響があるようなものは事実あるわけでございます。健康にいいと言われている食品であっても、健康にいいということは、その食品の中によい影響を及ぼす成分が含まれているということが考えられるわけなんですけれども、そういったよい成分であっても、信じられないぐらい多量にとってしまうと悪い影響が出てくるという可能性も否定できません。

何を言いたいかといいますと、結論として、リスクがゼロのものはないということになります。このことを強調させていただきます。

( P P )

本題の「リスクコミュニケーション」ですけれども、リスクコミュニケーションはリスクに関係する人たちの間、つまり今日の我々であります、我々の間で食品のリスクに関する情報や意見をお互いに交換し合うということでございます。

例えば、有害性だとかが起きる確立を、どの程度であれば社会的に我慢ができるというか、受け入れることができるかということについてお話ししたり、どうすれば、その目指すレベルまでリスクをずっと下げていけるかということについて、関係者の理解を深め、ともに考えていこうという取組みであります。

この意見交換というのは、お互い対等な立場でお話しするというものですから、例えば今日、我々主催者側から、ある食品は大変安全ですとか、どうぞ御心配なさらずにいっぱい召し上がってくださいというような宣伝をすとか、説得をするという取組みでは決してございません。

また、いろんな立場の方がいらっしゃって、こういった会議をやっていきますと、対立した意見がいろいろ出てくることもあるんですけれども、そういったことも含めまして、これも1つのリスクコミュニケーションのワンステップであるというふうにお考えになっていただければ結構かと思えます。

( P P )

それでは「『リスクコミュニケーション』を難しくしている要因」というのを挙げてみました。

上段は「リスクの認知ギャップ」というのを挙げておりますけれども、これは実際に危害が持っているリスクと人が感じるリスクの間には差がありますよということでありまして、人が感じるリスクは、受け取る側の持っている知識や経験に基づいて大分と変わってまいります。これは、専門家と一般の方々との間だけではなくて、専門家の中でも、背景となる知識や御経験などによって大分と差が出る場合がございます。ある物質のリスクがどの程度なのかということを経験をいろいろ話し合っって考える場合、最終的に合意が得られれば、こういうリスクなんだろうとお互いに納得するわけなんですけれども、最初からそういうことはまれでありまして、最初はその方の知識や経験で非常に危ないとお感じになる方もいらっしゃいますし、大したことないのではないかというふうにお考えになる方もいらっし

やいます。

もう一つ、下の段なんですけれども「食品の安全性についての思い込み」というのがあります。これは、化学的に正しい認識でなかったと信じられているものもあるということでございます。

( P P )

「リスクの認知ギャップ」。これについてもうちちょっとお話しします。

上段は実際のリスクよりも少し大きく感じられる場合。こういうのは、全く知らないものとか情報が少ないもの、よくわからない。また自分でコントロールできないものがこの分類に入ります。

下段は実際のリスクよりも小さく感じられる危害要因です。非常に便利であるとか、自分にとって利益がある。または自分でコントロールができているようなものについては、実際よりも小さく感じられるという傾向がございます。

例えば、自動車などはよく例に挙げられるんですけれども、最近の統計では、年に7,000~8,000名ぐらいの方がお亡くなりになるというふうに聞いておりますが、自動車はだれにとっても便利なものがございます。また、ドライバーでありますと、当然、コントロールできる、きちんとやっていたら事故も大体避けられるというような思いもあって、ややもすると本来のリスクよりも小さく受け止められがちなのかなというふうに感じています。

また一方、農薬のように自分では管理できないと思うようなものになっては、危険なものとして実際よりも過大に評価されてしまい易い傾向がございます。

( P P )

最後に「食品の安全性についての思い込み」であります。

3つほど例示させていただきましたが、まず「自然由来の物質は安全で合成化学的はみな危険」だというような思い込み。自然のものであっても危険なものはございますし、また化学的合成品であっても安全なものもございます。単純に、それだけで考えることはできないということでもあります。

2つ目。「有害なものがほんの少しでも入っていたら危険」というような思い込みであります。危険性の判断には、その物質そのものの質だけではなく量という観点も必要になってきます。

3つ目。「賞味期限を1日でも過ぎていけば危険」という考え方です。賞味期限内であっても取扱いが悪ければ、菌が異常に増殖して、そのもの自体が危険という場合もありますし、またほんの僅か賞味期限を過ぎたというだけで、食べたら直ちに具合が悪くなるというようなことはないわけでございます。誤解のないように申し上げたいんですけれども、これは決して賞味期限切れの商品をどんどん売るように推奨しているわけではございませんので、化学的な知見としてこういう考え方はどうなのかなという観点からお話ししたのでございます。

以上、リスクコミュニケーションというものを理解していただくために、基礎的情報を提供いたしました。

最後になりますけれども、本日の意見交換会の目的は、食品の安全性を確保するための手法の1つとしてHACCPに関する情報を関係者の皆様方で共有して、理解を深めていただきます。そして、さまざまな立場からいろんな御意見を寄せていただきまして、みんなで認識を深めていくということが目的でございますので、どうぞ御闊達な御意見を伺いたいと思います。

御清聴ありがとうございました。

(拍手)

○司会 ありがとうございました。

続きます、国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部長山本茂貴先生より「食品の安全確保とHACCPー農場と食卓までー」について御講演をちょうだいしたいと存じます。

ここで、山本先生の御経歴でございますが、昭和56年国立公衆衛生院衛生獣医学部研究員に御奉職されて以来、平成元年には同学部乳肉衛生室長、平成12年国立感染症研究所食品衛生微生物部部長、平成14年からは国立医薬品食品衛生研究所にて、食品衛生管理部長をされております。また、先生には、日本細菌学会、日本獣医学会、日本食品微生物学会などの各委員も歴任されておまして、幅広く御活躍をされております。

それでは、山本先生、どうぞよろしくお願いたします。

### 3 基調講演

「食品の安全性確保とHACCP－農場から食卓まで－」

山本 茂貴先生（国立医薬品食品衛生研究所 食品衛生管理部長）

御紹介、どうもありがとうございました。ただいま御紹介いただきました、国立医薬品食品衛生研究所の山本でございます。

今日のお話は「食品の安全確保とHACCP」「HACCP」を「ハサップ」というような言い方で言うておりますけれども「農場から食卓まで」というフード・チェーンの一貫したシステムの中で、安全を確保するためにはどうするかという、これが全部に行き渡ってればかなりいいシステムであろうと思われましてけれども、これからだんだん進んでいくんでしょうが、なかなか生産段階でのHACCPの導入というのは進んでいない状況でもあります。製造現場におきましても、すべてがHACCPというわけでもございません。

それにしましても、このHACCPの考え方というものをよく理解していただきまして、その使い道といいますか、それをうまく使っていけば食品が更に安全なものとして提供されるのではないかと。また、消費者としても、家庭でのそういう考え方を取り込んでいただけますと、よりよい安全な食品の確保というものができるとはならないかということでございます。

今日のお話は、特にこのHACCPのハザードという部分について、割と中心にお話を進めていきたいと思っております。

(P P)

「食品の安全性に関するハザードの定義」ということなんですけれども、既にこういう定義がございます。先ほどリスクの中にハザードという言葉が出てきていましたけれども、その前にこのハザードをこういう定義で定義しております。

「健康に悪影響をもたらす、食品中の生物学的、化学的または物理学的な原因物質、または食品の状態をいう」。物質だけなんですけれども、ここに状態というものも入ってまして、これが何であるかというのは、ちょっとややこしいところもあります。

生物学的な要因としては、病原微生物です。食中毒と言われるものを起こすもの。食中毒というのは、経口的に食べたものを原因として病気が起こることです。それで、そういったものを起こす菌などが例としては挙げてあります。

化学的物質としては、残留農薬です。農薬の使い方が悪くて、その食品の中に残ってしまいますと問題です。

自然毒としては、カビ毒とかフグ毒といったものがございます。

物理学的な原因物質としましては、金属片。こういったものは、製造工程もしくは、意図的に入れたものは別にしまして、機械の破片であるとかというものが入ってくる場合もあります。先ほども出ていましたけれども、放射能といったようなものです。

生物学的状態には、病原微生物以外の菌のそういうものが病原微生物に対してどうい

影響を与えるかというようなことです。

それから、腐敗というものがあります。これらの菌によって腐敗菌が増えれば腐るわけです。昔はこのハザードというのを考えるときに腐敗というのを本当にハザードだろうかというふうに考えていたんです。というのは、においとか味とかが変わるわけですから、食べるわけないからハザードではないのではないかというような議論もあったんです。しかし、最近、まず腐敗の状態を知らない人も結構増えてきている。味が変わっているのもわからないという人が増えてきているんです。それが、袋入りのものをぱっと開けて、もし腐っていたとして食べてしまうということもありますし、乳幼児やまだ味ははっきりわかっている子どもたちが食べてしまうというような場合というもの、やはり胃腸障害、当然、下痢を起こしたりおなか痛を起こしたりということがあるわけです。そういうことで、腐敗も一応ハザードとして考えましょう。

化学的状态のp hとかです。これはよくあります。温度です。熱かったり冷た過ぎたりしても人の健康に害があるだろうということでもあります。

そういったものをハザードとして考えているわけです。

( P P )

ちょっと暗くて申し訳ないんですけども、食中毒が発生したときの原因の物質を昨年度の食中毒統計から持ってきたものですけども、総数として患者数は2万7,000～2万8,000人出ているんです。その中で多いのは「細菌」と「ウイルス」です。これは微生物によるものです。ほとんどがそうです。皆さん心配なものは何ですかというと、残留農薬とか食品添加物が心配だとかということをおっしゃるんですけども、そういうもので事故が起こるといことはほとんどない。

「自然毒」はキノコとかフグの中毒です。フグは自家製のものとといいますか、自分で調理した場合によくあるわけです。フグの調理人で事故が起こったことはありません。

「その他」がありますけれども、こういった原因物質によって起こるわけですが、ほとんどが微生物である。

( P P )

これが、患者数の推移をここ15年ぐらいのを見たわけですけども、ちょっとごちゃごちゃしてしまして申し訳ないんですけども、大体の傾向として、この赤いものは「サルモネラ」といって、日本でよく食中毒を起こしている菌です。ピークのときが、鳥の卵のサルモネラエンテリディリスというのが結構流行していたころです。それ以降、対策をとって少し減ってきたんですけども、元年ころと比べて余り数としては変わっていない。そのころに落ち着いているという状況です。

水色のものは「腸炎ビブリオ」といまして、これは日本の典型的なもの1つですけども、魚介類によって夏場をピークとして起こります。後で、菌の説明は簡単にさせていただきます。こういう傾向があって、この辺りで結構増えていろんな対策をとってきて減ったわけです。

増えているものがありまして、これが「ノロウイルス」です。今年のお正月辺りでしたか、養護老人ホームで亡くなった方もいましたけれども、食中毒という形で広がる場合と、人から人への感染症として広がっている場合とあります。養護老人ホームの場合には、感染症としての形だったと思われかもしれませんが、その形で広がったということがあります。このような傾向で、ほとんど微生物ということになって、その動きが見えているわけです。

( P P )

件数としても、やはり多いのは「細菌」「ウイルス」ということになります。

( P P )

「食中毒発生件数の推移」を見てみますと、やはり多いのは「サルモネラ」と、この水色の「腸炎ビブリオ」でした。ところが、細菌では「カンピロバクター」という菌が増えています。緑のものは「ノロウイルス」ですが、ぐんぐん増えてきております。

「ノロウイルス」の場合は、平成 10 年から食中毒統計に上がるようになりまして、検査法が遺伝子検査でしかできない。ウイルスを増やすことができませんので、食品からなかなか遺伝子を検出する技術というのは確立するまで難しかったんですけども、皆さんでできるようになりまして、検出件数も上がってきたのではないかとこのように考えられております。

( P P )

細かいスライドで、お手元の資料を後で見ただけであればと思いますが、こんなにたくさん食中毒菌がございます。昔は、食中毒の統計にはコレラとか赤痢、チフス、パラチフス A というのも入れていなかったんです。こういうものも、とにかく今まで経口伝染病という概念で持っていたものも食中毒という範疇に入れるようになってきたわけです。

これが最近のものです。食中毒、バクテリア、細菌、ウイルス。ウイルスには、ノロウイルスを特別に挙げてあります。

その他のウイルスとしては、A 型肝炎とか、最近では E 型肝炎といったものも出てきております。

A 型肝炎は、ある年齢以下の方は全く抗体を持っておりませんので、かかることは確実に、感染が起こって 1 か月ぐらいで結構な肝炎を起こしてきます。平成 13 年にあったんですけども、まず中国から輸入されたものでしたか、大アサリというものがありまして、これは中華料理に使ったんですが加熱が不十分で、最初、ノロウイルスの感染を受けた方が、1 か月後に A 型肝炎にダブルパンチでかかっているというような場合もあります。

こういったもの、それ以外に原虫と言われているものも問題になりますし、アニサキスなどは割と大型の寄生虫ですけども、胃の壁に突き刺さったりして大変痛い思いをするということです。こういった細菌やウイルスや寄生虫によるものが今の状態では、最も多い原因となっています。

次から、それぞれの微生物の特徴と原因の食品などの関係を少し、簡単に御説明していきたいと思っております。

( P P )

これはサルモネラです。こういう形をしているというふうに見えています。鞭毛が生えています。

「汚染・感染経路」というのは「家畜の糞便」とか、ネズミが持っていたりするそ族、家庭では、ペットに爬虫類などがいる場合に持っている場合があります。それから、卵の場合とか、家畜ですからふん便でそのまま食肉を汚染するという場合があります。

症状とかそういうものは余り詳しく述べませんけれども、卵とかというものに入っていると、食肉なんですけれども、とにかく予防はそれをできるだけ付けないこと。要するに、交差汚染というか、付いている可能性がある肉とかといったものが、次の生で食べるようなサラダとかというものを汚さないとかという話があります。

加熱するということは非常に大事です。微生物関係は、加熱というものが入れれば大体のものは予防ができるというか、抑えられるわけですけれども、汚染の量にもよります。多く汚染されているものは、やはり熱をかけても最終的には少しは残ってしまうということがありますので、まずは付けないこと、増やさないこと、それで殺すということがあります。

( P P )

2番目は腸炎ビブリオです。これは、魚介類に多く含まれております。

これは、結構真水に弱いので、よく洗いますととれるということがあります。やはり熱に弱いということです。増やさないためには、低温で保存しましょうということです。

( P P )

カンピロバクターは最近、鶏肉などで結構問題になります。食中毒としても増えてきているものです。

どうしても、鳥刺しとかというものお召し上がりになる方がいらっしゃるんですけども、ほとんど汚染しています。調査をやっておりますけれども、ひどいときには食鳥の処理をした後、鶏肉にどれぐらいの汚染があるか、80%以上の汚染があるというぐらいある場合も見つかってきております。

これもやはり付けないことということなんですけれども、これは先ほどの菌と違いました、微好気といって酸素がいっぱいあるところでは余り駄目なんです。簡単に死んでしまいます。少し酸素が少なくなって、ほんの少しぐらいあるという程度のもので、鶏肉の場合ですと、表面についている場合には割と簡単に死んでくれるんです。脂の下に入っているととかという状況で、うまく酸素から遮断されているような状況にあると、結構生き延びてくるということがわかっておりますので、そういう特徴を持った菌ですけれども、最近、その食中毒が増えている。

( P P )

病原大腸菌と言われているものですが、この中でも腸管出血性大腸菌のO157という血清型のもの、これが皆さんよく御存じだと思います。O157という言葉で言われているの

で、何かといいますと、この病原大腸菌の中の腸管出血性大腸菌なんです。

これは、もともと動物、特に牛が持っております。それがふん便に出てくるわけですが、と蓄の過程で枝肉という食肉の方にくっ付きますと、それが今度、食肉を汚染して、そこから感染が起こるという場合も知られております。特にひき肉をつくる過程で汚染が一気に広がりますので、そういったものが問題になりますし、アメリカの方では、アップルサイダー、これはアップルジュースからO157の汚染ということがありました。何でリンゴなんですかということなんですけれども、リンゴをとる農園の周りは鹿がいっぱいいる。鹿もやはり腸管出血性大腸菌O157を持っています。それでふん便で土壌が汚染されている場合があります。アメリカのリンゴの採集の方法が結構大胆でして、木を機械でぱっと挟んでぶるぶる揺するんです。それで、どさっと落ちた実をショベルカーで集めてくるという簡単なやり方をして、それをそのまま絞ってしまうんです。ですから、加熱殺菌をしないとそのまま生きていますので、そういったものからO157の食中毒が起こったというような事例があります。

このO157の場合の問題は、出血性の下痢をすることも問題なんですけれども、その後の副次的に溶血性尿毒症というものが起こって、これで亡くなる方がいるということです。HUSというように略記されている場合がありますが、そういうものが起こって死に至ることがあるということです。

これが結構問題になって、平成8年に堺市で9,000人以上の大事件が起こりましたけれども、あれ以降、学校給食の方ではぐっと減ってきております。食中毒としての報告も大分減りました。ところが、これも先ほどノロウイルスのところでもちょっと申し上げたんですけれども、人から人で感染していくという傾向があります。ですから、保菌している人から次に感染が起こるということがありまして、感染症の統計の方で、菌が分類されますと報告が挙がるんですけれども、それですと、いまだに4,000人程度の報告が挙がっているということになります。結構、重要な菌の1つです。

(P P)

これは、リステリアモノサイトゲネスです。日本では、チーズで起こった例が1例あるんですけれども、ほとんど食中毒としての報告は外国で、サラダとかというところから起こってきます。汚染されているのは、食肉とか乳製品も汚染が起こる場合があります。これは、もともと入っている場合と、周りの環境から汚染がくるという場合です。あと、スモークサーモンのようなものからも報告があります。

とにかく、環境中に結構いますので、いろいろと汚染が起こるということなんですけれども、ただ、これが明らかに食中毒の原因菌かというときに問題になるのは、なかなか胃腸炎の症状というのは起こさないことが多いんです。大量にかかれば起こしますけれども、そういう経口感染において、果たして何週間か経った後の脳炎とか脳脊髄膜炎が食べ物に由来したものかどうかとはなかなかわかっていません。

一応、私どもの方の調査でも、日本で全くリステリアモノサイトゲネスによる食中毒は

ないのかということ、先ほど申し上げたチーズの例がありましたのと、全くリステリア症というのがないのかということ、そうではなくて、やはり脳炎とか脳症という形で報告はされております。大体、統計上といいますか、計算上八十何人というのが年間に患者数として挙げられる。それが諸外国と比べてどうなのかということ、アメリカほど高くないけれども、ヨーロッパほど低くない。中間程度かその同程度には患者数は出ていますということです。

食中毒としてばんばん問題になるわけではないんですけれども、とにかく環境から食品を汚染して、食品から見つかっているという事実がありますので、その辺は気をつけていく必要があるでしょう。

( P P )

黄色ブドウ球菌。これは雪印の事件でも問題になりました。

この菌が問題かということ、その菌が増えて毒素を出すことが問題なんです。その毒素が耐熱性の毒で、エンテロトキシンという嘔吐を示すような毒です。吐き気、嘔吐、下痢は余り強くないですけれども、そういったものを起こします。

これは、昔はおにぎりとかといったもので多くありました。牛乳で出たのは、この間の雪印の事件ではあったということです。大分前にもあったんですけれども、最近、大きなものが出てきた。これが、毒素なんで、しかもそれが耐熱性である。普通に100度で煮ただけでは、その毒素は壊れません。ですから、一旦つくられてしまうと、その毒素を壊すのはすごく大変なわけです。それを菌が増えないとかいうことを予防しないとイケないということになります。

( P P )

これは、セレウス菌です。これも結構食中毒としては多いです。嘔吐型の食中毒もしくは下痢型の食中毒というような毒素を出します。両方持っているわけです。ピラフとかカレーライスとか、熱をかけている安全な食品と思われているのに、何でそのようなものが入っているかといいますと、セレウスというのはバチルスセレウスという菌なわけです。このバチルス属というのは、耐熱性の芽胞というものをつくる。これが熱を加えられても生き延びていくわけです。それで、ある一定のいい温度になってきたときに、またそれが芽を出して増えてくる。それで、そういう毒素を産生するということになります。ですから、カレーをせっかくつくって、煮て、しばらく室温で置いておきますと、いい温度帯に戻ってくるわけです。その間にまた増えてくるということですので、食べる前には何度か熱をかけるという作業が大事になるわけです。

( P P )

それからウエルシュ菌。これも芽胞を持っております。これがお弁当など、カレーでもそうですけれども、セレウスと同じようなものなんですけれども、先ほどのものと違うのは、先ほどのものは酸素があっても増える。こちらは酸素があると増えない。ですから、レトルトパックというようなものの中で増えてくるということもあるわけです。

( P P )

これが、同じ属のクロストリジウムの先ほどのウエルシュとボツリヌスと両方同じ属ですけれども、これも芽胞を持って増えて、酸素があると増えないということです。完全なレトルトではなくて、レトルトのように見える袋入りのカレーの中で、空気を抜いてあったというような状況で増えてきたりとか、昔はからしレンコンで事件が起こったことがありましたし、そういったもので、とにかく酸素を追い出したような状況です。ですから、窒素置換してあって、それが逆にふくらんできているようなものというものの中にひょっとしたら入っているという可能性があります。毒素は神経毒です。結構強い毒素でして、猛毒といいますか、大変な毒素です。

こういった菌によって食中毒が起こるわけですが、それぞれの菌の特徴というのは、先ほど申し上げたような、酸素があって増えるとか、腸炎ビブリオのように少し塩気がないと増えないとかというようなものとか、逆に酸素があると駄目でない方がいいとか、耐熱性の芽胞をつくるとか、いろんな特徴をそれぞれ持っているということです。それはどういう食材を結び付いているのかというのをよく知った上で、コントロールしていくということが必要になると思われまます。

( P P )

これはウイルスです。先ほどから言っているようにノロウイルスということです。昔は、このSRSVという言い方をしていました。small round structured virusで、小型の丸い形をしたウイルス。電子顕微鏡で見ると丸いんです。なんでノロウイルスに変えたかといいますと、遺伝子の検査が大分進むようになりまして、このウイルスは発見された場所とかというところのノーウォークウイルスという名前が付いていたんですけれども、そのウイルスの中に特に2種類あって、ノロウイルスとサポウイルスというのがある。食中毒を起こしてくるようなものは、ほとんどがノロウイルスであるということから、今、食中毒統計の方ではノロウイルスということにしております。

これもよくあるんですけれども、ここにカキとか、先ほど言いました貝、大アサリなどというのがありますけれども、こういう二枚貝の中に、これの中で増えているわけではございません。このウイルスは人の腸管でしか増えないんです。

なんで食中毒になるのかということなんですけれども、人が感染してその人が持って、そういう人が調理した場合に材料を汚染したりとか、せっかくつくった料理を汚染するという場合が1つ。

生ガキで当たることがあるわけですが、カキも被害者の1人でありまして、カキは一生懸命食べなければいけないから水を吸い込みます。養殖地域に流域の川からノロウイルスが流れ込んでくるわけです。それをプランクトンが食べていまして、そのプランクトンをとるために一生懸命吸い込んだら、おなかの中に蓄積してしまった。たっぷりとノロウイルスを含んでいるわけですが、その場合もある時間経つと吐き出します。しかしながら、吐き出すまでにいけない間に食べてしまった場合に人が感染する。この場合も、カキの中では増えません。要するに、ノロウイルスは本当に食材の中では増えない。

熱をかければ十分に殺すことができます。そういったウイルス性の食中毒というのが最近が増えてきているということです。

( P P )

これは「食品原材料と病原微生物の関係」をまとめたものです。

野菜、穀類、香辛料、畜産物、水産物。これは、お手元の資料で後でゆっくりと見ていただければいいんですけれども、サルモネラなどは、かなりいろんなところからとれますということです。カンピロバクターは鶏が多いです。腸管出血性大腸菌も野菜からとれるというのは何ででしょうということなんですけれども、1つには堆肥が原因かもしれないと考えられています。完熟していればいいんですけれども、うまく熱がかかっていなくて、牛のふん便などを使うわけですから、その中に入っていたものが生き残って、それを野菜に使う。

もう一つの原因は、先ほどのノロウイルスと同じで、人の保菌があった場合に、野菜とか食材を汚染させてかかるという場合があります。

説明していませんけれども「エルシニア・エンテロコリチカ」というのは、最近ほとんど報告はありませんが、これは豚肉を原因としたものとして一応、統計には載っております。リステリアもかなり幅広く食材からとれてきます。ただ、日本ではほとんど食中毒としての報告はありません。

先ほど、食中毒としてあると言ったのは、統計上載っているというわけではなく、一応調査した後でわかった結果、食中毒だったという例です。

( P P )

これは、発育がどういう特性を持っているか。先ほど、酸素があると駄目とか酸素がないと駄目と両方ありますけれども、そういったものとか、低温でも発育できるか。低温というのは、1つ30度~37度。37度というのは人の体温ですね。30度辺りで食品微生物というのはよく増えるというのがあります。ですから、通常は室温以上の温度で増えるんですけれども、低温でも増えるものというのはリステリアとかエルシニア・エンテロコリチカなどは冷蔵庫の中でも増えていくことができます。

サルモネラも最小発育温度というのは7.4度だったと思いますけれども、それぐらいでも増えます。ものすごくゆっくりですけれども、増えていくことができるということです。カンピロバクターなどは、逆に高温発育というのはどういうことかということ、42~43度で増えることができる。これは、鶏の体温がそのぐらいなので、それで増えていくということ。環境で抵抗性があるか。つまり、乾燥に強いかどうかとか環境中からよくとれるかどうか。好塩性といいますか、腸炎ビブリオなどは海水の中にいる菌ですので、塩気ないと駄目なんです。全くの真水の中だと増えられないということになります。あと、先ほど言いました芽胞を形成するかといったようなものが一覧表になっていますので、この菌の名前を見ながらどういう特徴があるのかなというのを、後で見いただければと思います。

( P P )

これは発症の機序ですけれども、感染型とか毒素型とか、感染してから毒素を出して人に病気を起こすとかというような特徴を持っているもの。ただ、サルモネラなどは、本当にどうやって下痢を起こすのかというところはまだ、余りよくわかっていない部分もあります。いずれにせよ、食べてかかって下痢が起きているということだけは事実としてあります。防ぐためには、汚染を防止しましょうとか、増えないようにしましょうといのがあるわけですけれども、汚染防止が中心のものと食品の中でこれらは発育しますと毒素をつくり出すという意味で、毒素型のものは発育させないようにしましょうという話です。どうしても芽胞というものを考えなければいけないセレウスとかボツリヌスといったものは、発育すると過熱しても生残するわけですから、その中で増えて毒素をつくらせないようにということです。

( P P )

先ほどから何回も言ってきましたけれども、微生物による食中毒というのを予防するには、この3つです。

微生物をつけないこと。

微生物を増やさないこと。

微生物を殺すことということになります。

この3つの原則ですべて考えることができます。

( P P )

「1. 汚染に対する要因（微生物を付けない）」です。付けないということであれば、生の原材料は汚染されるおそれが必ずあるわけですけれども、その農場での成育環境というのはどうなっているのか。

食品を取扱う人。これは、もう手洗いというのは十分に必要で、これが最も大事な基本なんですけれども、なかなか守れないということがあります。水が流れているところでちょっと手を出して洗う。これは手洗いではなくて手ぬらしですので御注意ください。手洗いというのは、しっかりと洗って落とすまでには1分ぐらいかかりますので、本当に手洗いというのをやるには、時間もきちんとかけないと駄目ですよということです。手ぬらしでは、全然落ちませんので、手洗いというのをきちんとやっていただけるように考えていただきたいと思います。

交差汚染ということです。これは、製品がどうしてもでき上がって最後、出ていくときに、その上を中間の製品とか人がどこどこと通り過ぎるというようなことが工場の中で起こった場合に、これが汚染の原因ということになります。残念ながら、日本の工場は狭いところが多くて、いろんなところをラインが通っています。それで、どうしても交差する部分が出てくるという場合には、特にそこら辺は気をつけなくてはいけないということです。

由来のわからないもの。こういう食品は余りよろしくないとか、包装の形態、貯蔵中の汚染。それから、虫です。これは、一生懸命防御しているんですけれども、中で繁殖して

いたりするんです。そういう害虫が外から入ってくるのを防止するために、いろんな窓のない工場をつくってみたりとかされているんですけども、後で見ると中にもう既に1回入ったものが、その中で繁殖して卵を生んで増えていたというようなこともありますので、害虫対策というのはなかなか難しい面もあるなと思っております。

( P P )

「2. 発育に影響する要因（微生物を増やさない）」。これは、増やさない。温度が適切な温度になったときに微生物というのは増えますね。先ほどのウイルスは増えないと言いましたけれども、ほかの菌はきちんと環境を整えば増えてくるわけですから、温度管理というのが最も大事です。ですから、低温でも増える菌があるといいましたけれども、少ないですので、しかもじっくりとゆっくりと増えてきますので、低温の管理ということ。逆に、高温で管理する場合。よく高温ショーケースなどがありますけれども、あれも60度以上に保たないとうまくいかないということです。

水分の方で、水分活性というものがありますけれども、食品中の水の割合というものを管理することによって増やさないということがあります。

( P P )

殺すにはいろいろな加熱条件があるわけですが、加熱をして、ある一定以上の時間をかけて殺すことが大事です。ですから、熱に対するそういった抵抗性といいますか、要因をよく知っていないとコントロールが難しいということになります。

( P P )

食品の内部環境として増えるかどうかというのには、p h、水分活性というのは先ほど言いましたけれども、0.7 というのが大体目安です。それ以下になると増殖しませんということがあります。

あとは酸素濃度とか、食品自体の成分とか、抗菌成分を入れるとか浸透圧で対応するかという、いろんな要因があります。最初に申し上げたような、ほかの微生物、これは病原微生物とは限りませんが、そういったものが病原微生物の増殖を抑えたり、進めたりということもあります。その辺の食品の中にある微生物菌の、もともと持っているものはどういうものかということを知っておくことも重要です。

( P P )

外部の要因は、ほとんどが温度です。湿度、酸素があるかないかというような状況、紫外線とか放射線というのは、菌に対しては殺菌的に働くことが多いですから、こういったものの管理。これによって菌を殺すことは可能です。

( P P )

ここまでのハザードというものを微生物を中心に話ししてきたわけです。ちょっと早口になりましたけれども、とにかくこういった微生物のハザードをコントロールすることが、食中毒の発生事例から見ても最も食品の段階では大事なのではないかということです。

ここからちょっとH A C C Pのお話を少しさせていただきますけれども、H A C C Pというのは、Hazard Analysis Critical Control Pointというものの頭文字をとったものというの御存じの方は多いと思うんですけども、ハザードアナリシスというのとは一体何だろうということなんです。

先ほど、ハザードを定義しまして、生物学的なもの物理的のもの化学的のものと3つありましたと言いましたけれども、そういったものが食品に入ってくる。それをいかに取り除くかという方策までを考える仕組みといいますか、その考え方がハザードアナリシスになります。ハザードアナリシスをしなればいけないというのは、対象がすべての工程手順に対してそれを行うということになります。

ですから、やりだすと膨大になるわけです。原材料が入ってきて、その原材料がどうなのか。ただ、それが加工されていく工程。工程は簡単に10個ぐらいしかなかったとしても、その中に全部手順があるわけです。人が絡んでいる。機械が絡むもの。原材料そのものがどう変化していくかといったものをすべて見て、その中に先ほどの3つの要因がどう入ってくるか。それを排除するにはどうすればいいかということすべて考える。その上で、最も大事なというか、その中の重要な管理で、これを過ぎるともう後に防御措置をとることができないというところがC C Pということになるわけです。

ですから、ハザードアナリシスによってすべての工程手順を行っておけば、一般的な衛生管理といわれているものがすべて記載されるということになります。要するに、防御手段が全部できているわけです。それから何をやればというのは、全部そこで書き込まれるはずなんです。C C Pはあってもなくてもいいという言い方は変ですけども、最後のここを超えたらというところだけをC C Pにしておけばそれでいいわけなので、ほとんどは危害分析をすべての工程手順で行った場合に、一般的に衛生管理がどうあるべきかということで解決すべき問題がほとんどです。ですから、それが最も大事です。

( P P )

「H A C C P導入のメリット」。消費者のメリットというのは安全な食品が提供されるだろうということと、記録が残っていますので、どんなものをどういうやり方で作ったんだというのをまた後で見ること、開示してもらうことも可能です。そういうものの保証ということになります。

事業者の方は、Product Liability ということ、P L法というのは、工業製品にしか適用されないだろうということと言われていたんですけども、千葉県館山の方でシガテラの毒を含んだ魚を売った料亭の調理人がやられました。P L違反ということになります。何でそんなということなんですけれども、その地方でとれる魚の中にそういう毒魚が入るということは前からわかっているだろう。それを見分けられないのがいけないんだということになってしまった。それが第1号だと思ってしまうんですけども、そういうことです。それを記録というものでトレースバックできるということが結構重要なんだろうと思います。それがH A C C Pのメリットです。

国際的にも、H A C C Pというのはよく使われている。

多くH A C C Pを導入している企業の理由としては、取引要件にこのごろこれが入ってきているということにこれが挙げられています。

最終製品のポイントチェックでは不十分だということで、ロット管理が大変だということもあって工程管理をしようということなわけです。

( P P )

「従来」と書いてありますけれども、これは総合衛生管理製造過程ができて、別のやり方ができるようになったということでは、今もこれは続くわけですからけれども、こういうもので管理していた。

( P P )

そこに「総合衛生管理製造過程」という法律上の言葉ですけれども、これが入って、こういう一般的衛生管理の柱があって、その中の「食品等の衛生的取り扱い」というところをC C Pで管理するようになったわけです。

( P P )

H A C C Pの特徴は、予防するシステムだということです。

最終製品の検査をしないでC C Pの連続管理でいいというんですけれども、検証のためにはやはり最終製品のチェックはどうしてもする必要が出てきます。全くゼロというわけには当然いかなくなります。

もう一つ、つくる前に、いわゆる検証というよりは英語ではバリデーションと言っているんですが、このシステムがきちんと動くかどうかというのを確認するというのも非常に重要な作業ということです。

( P P )

これは「H A C C P 7原則」と言われているものです。

1番目に「危害分析」を書いておきます。ハザードアナリシス。ここをきちんとやりましょうということです。

C C Pを特定をして、管理基準を設定するということです。このC C Pに関連したところがモニタリング。ここでC C Pで管理基準に合っているかどうかをずっと連続的に見ている。

そこが外れますと、改善措置をとらなければいけないということです。

それから、このシステム全体がきちんと動いているかどうかを検証する方法を考える。最後は記録をきちんととっておきましょう。それで、衛生管理製造過程では、1年間ということになっています。

( P P )

H A C C Pをつくるには、12の手順がある。6番からは7原則です。5番目までに「H A C C Pチームの編成」とか「製品の特性の記載」「意図する用途の特定」「製造工程一覧図、施設内の図面の作成」「製造工程一覧図、施設の図面の現場検証」などがあります

けれども、大事なのはこの「製品の特性の記載」と「意図する用途の特定」がハザードアナリシスに重要です。というのは、どういうものなのか、何か含まれる可能性があるか。要するに、ハザードが入ってくる可能性というのを知るには、これが最も大事になるんです。

どういうp hの条件を持っているのか、製造するときに加熱はどうされているのかとかというのがここに書かれているわけですから、これが非常に重要な情報を与える。

だれが食べるのかとかどういう食べ方をするのかというのも、ハザードが人の健康に影響を与えることを考える上では重要です。

一覧図。この製造ラインが工場ができたときのままといいところも昔はあって、実際、現場の検証というのを行ってみますと、これは違うのではないかというのが昔のときにはありました。そういうことで、頭でわかっているものではないということ、よく認識していただきたいなという気はします。

( P P )

ここから先は、では日本では総合衛生管理製造過程というものを導入していますけれども、アメリカとか諸外国はどうしていますかというのを、ちょっと簡単にお話ししておきます。

アメリカは食品群ごとに入れようとしていまして、水産食品、ジュース、食肉製品というのが入っています。この食肉・食肉製品はと蓄場に対してもH A C C Pを入れるんだということでやっています。

そのほかは、二枚貝とかR e t a i l H A C C Pと言っていますけれども、これはまだちょっと無理かな。二枚貝の安全プログラムもまだH A C C Pとは言える段階ではないと思います。ただし、考え方はみんなハザードアナリシスというところが非常に重要になってくるということで、それをベースに考えてみます。

もう一つ、アメリカはG M P、Good Manufacturing Practice というのがありまして、これが日本で言っている一般的衛生管理に近いかと思えますけれども、そこが法的に規制されているんです。ですから、アメリカの場合はそういう分析して、方法論を考えて、後で記録しておくというのは、ある程度製造管理ができていた。そこへC C P管理を持ち込んだという話なので、割とやりやすかったんだと思えますけれども、こういうものが対象となっています。

( P P )

カナダもあるんですけれども、これは登録制です。企業を登録しておいてやらせる。

乳、乳製品、加工食品（缶詰など）から入ってきます。

ハチみつ、メープル製品、これはカナダの特産品です。

卵、卵製品とか食肉、食肉製品にも導入しようとしています。

( P P )

E Uでは、これが実はまだ本当の意味でどの食品にどう入っているというのがよくわか

らない。表からはなかなか見にくいんですけども、水産製品は入っています。食肉及び食肉製品、乳及び乳製品というふうになっています。

水産食品については、日本もEUに輸出するときにはそのHACCPをやっていないとできないというような規制がありますので、これは御存じの方もいるかと思います。こういうCCP管理をきちんとするという意味ではHACCPなんですけれども、なかなか全体を本当に7原則できちんと動いているかどうかというのが、法律の文書の中にはよく見えない部分があります。ただ、7原則を適用するんだということでは一致しているはずなんですけれども、文書化というものが非常に大事だということを考えていたんですけども、検証と文書化が余りしっかりと求められていないんです。

それが7原則が外れているかもしれないというところで、ちょっとEUのHACCPがわからないところもありますが、水産製品に関しては、一応7原則に基づいたやり方をしております。

( P P )

オーストラリア、ニュージーランドは食品衛生の規制が一体化しています。FSANZというFood Standard Australia New Zealand ということで、この略でFSANZで規制と一緒に動いているということです。

あとは、オーストラリアの食肉・食肉製品はMSQAというHACCPを取り込んだ、更に食品の品質管理まで含めたような形で管理を進めています。

以上、大変早口で申し訳なかったんですけども、HACCPというのを申し上げてきました。

( P P )

世界中で導入されているんですけども、HACCPで何が大事かということなんです。考え方としては、一貫性を持って農場から食卓まで全部に適用されていけばいいんですけども、今はまだそこまでは言っていません。しかしながら、導入されるとしたらこの危害分析が最も重要である。工程、手順にもれがないようにするという事です。工程だけ考えてもなかなかもれてしまうことが多くて、その中にどういう手順が入っているかということを必ず考える。立体的に考えていかなければ、本当の意味での危害分析はできませんということです。やはり、微生物というものが結構重要です。その途中でコントロールするという意味では重要です。

製造過程で取り除けないものとしては、やはり化学物質系のものが原材料に含まれていれば、途中では除けないことが多いですので、それは製造の前にいかにコントロールするかということです。

「前提となる衛生管理プログラムが重要」です。HACCPというのはCCPを管理するというプログラムをつくり上げるということなので、それを動かすためには、やはりふだんの衛生管理のレベルというのがきちんと整っていないと、ゴキブリはいり回っていたりとか、手洗いは十分にやっていないような状況でHACCPをやろうとしてもできない

ということなわけですが。

特徴としては、やはり文書化なんです。これが結構面倒くさいんですけども、これがないと後での検証とかができませんということで終了です。

これは、やはり企業の規模といいますか、従業員の数というものによってもなかなかできにくい部分があるかとも思いますけれども、H A C C Pという考え方の中にはこの文書というのは避けて通れないということです。

やはり、H A C C PでC C Pなんですけれども、このC C Pは食品の衛生管理に関して人の健康危害に対してのC C Pであって、製品のクオリティーコントロールをしているという、要するにおいしさとか品質のよさ等をコントロールするためのポイントではないんですよということを忘れないようにしていただきたい。当然、企業としてはそちらの方も大事ですね。幾ら衛生的でもまずければ売れませんし、形がおかしいのは売れないわけですけども、それとH A C C Pの基本的な考え方は少し違いますよということです。

以上でお話は終わりますけれども、こういった衛生管理のシステムが生産から消費に至るまで続けてできるような時代が来ることを願っております。

以上でお話を終わりたいと思います。ありがとうございました。（拍手）

○司会 ありがとうございました。国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部長山本茂貴先生の御講演でございました。

ここで、約十分、休憩をちょうだいしたいと存じます。会場内の時計で14時25分からパネルディスカッションを開始させていただきたいと存じます。ここで、約十分の休憩をちょうだいいたします。

#### 4 休 憩

## 5 意見交換

○司会 皆様、お待たせいたしました。それでは、これからパネルディスカッションを開始させていただきます。

まず最初に、本日のコーディネーターとパネリストの皆様を御紹介させていただきます。

本日のコーディネーターでございますが、私の左側、皆さんから見て右側でございますが、日本食品衛生協会技術参与・HACCP連絡協議会事務局長でいらっしゃいます小久保彌太郎様でございます。

もう一方、その隣に先ほど御講演をちょうだいいたしました、山本茂貴様でございます。

以上、お2人の方にコーディネーターをお願いしております。

続きまして、パネリストの皆様を御紹介させていただきます。

独立行政法人国民生活センター商品テスト部主査福山哲様でございます。

株式会社イトーヨーカ堂QC室食品担当総括マネージャー伊藤正史様でございます。

社団法人日本乳業協会常務理事高谷幸様でございます。

社団法人日本食肉加工協会管理部長西坂嘉代子様でございます。

北武蔵酪農業共同組合代表理事組合長福島明様でございます。

当初、関東農政局消費・安全部高柳部長様の御予定でございましたが、御都合によりまして、関東農政局消費・安全部安全管理課長荻島雅洋課長に交代しております。

埼玉県保健医療部生活衛生課特別監視担当小島博通主幹でございます。

関東信越厚生局健康福祉部食品衛生課楠食品衛生専門官でございます。

以上の8名の方々にパネリストをお願いしております。

それでは、コーディネーターの小久保先生、山本先生、どうぞよろしく願いいたします。

○小久保事務局長 それでは、これからパネルディスカッションに移らせていただきます。

今日、このディスカッションの前に酒井課長と山本先生の方で、リスクコミュニケーションは何だ。今日の主要テーマであります、農場から食卓まで、HACCPということでお話しをなさいましたので、それを踏まえてパネリストのそれぞれの立場からお話しがいただけたらという形になります。

今回、パネルディスカッションとしましては、非常にパネリストが多いということ、皆さんお気づきになろうと思えますけれども、これはやはり農場から食卓までというのは非常に範囲が広いということで、一応、今回、食品の川上に相当します農場、川下に相当いたします食卓という、食卓というよりも、その直前の分野の方々を含めて8名ということでそろえさせていただきました。

このディスカッションの進め方ですけれども、まず最初に、各パネリストからお1人5分間程度、それぞれの立場で御意見を言っていただく。その後で、パネリスト間で、まず質問なり何なりありましたら聞いていただくということになります。それが終わりましたら、フロアの方からあらかじめ質問も出ておりますから、それを踏まえて総合討論とい

う形に進めさせていただきたいというふうに思っております。

それから、当初、私だけ司会ということだったんですけれども、ちょっと荷が重過ぎますので、今回、山本先生にも一緒に司会をしていただくことをお願いし、前半、私の方で司会をさせていただいて、後半のフロアとのディスカッションは山本先生にお願いするというようにさせていただきます。

それでは、まず最初に、それぞれのパネリストの方からそれぞれの立場で御意見をいただくということで、まず国民生活センターの福山先生、よろしくお願いいたします。

○福山主査 よろしくお願いいたします。

一番、消費者の方に近いという方で本日、呼びいただいたのかもしれませんが、国民生活センターの福山と申します。

私どもの国民生活センターというところは、昭和45年の設立でございまして、消費生活相談を始めとしました、さまざま消費生活情報を全国の消費生活センターと連携いたしまして、収集して提供などを行っている組織でございまして、平成15年から独立行政法人として運営させていただいています。

業務といたしましては、消費者の方の相談ですとかといったものを収集分析して、統計とかといったことを行っておりまして、寄せられた相談等の中から原因を究明するようなことに関しましては、私どもの所属しているところがそうなのですが、商品テストなどを行いまして、そういった原因究明なども行っている次第でございます。

私どもの業務の一環といたしまして、消費者の情報の収集というものがございまして、全国の消費生活センター等に寄せられます、消費者の方からの声というのが、こちらにあります全国消費生活情報ネットワークシステム、通称P I O N E Tシステムと呼んでおりますが、そういったオンラインで消費者の方の相談ですとか苦情などが寄せられるシステムがございまして、そちらの方に相談等が寄せられるということでして、その中から本日は御紹介したいと思います。

寄せられる情報といいますのは、相談ですとか苦情等でございますが、大体年間、昨年ですと180万件ほど全国の消費生活センターに情報が寄せられております。その中でも、やはり本日もテーマになっております食品というものに関しましては、非常に関心が高いということもありまして、年間さまざまな情報が寄せられますが、その中でも5万件といったところのものが多く寄せられております。食品に関しましては、大体いろんなものがあるんですけれども、このところ年間4万5,000ですとか5万近く、一番多い年ですと2002年、健康食品で肝障害などが出たということで話題になった年なんです、その年ですと5万5,000件近く、食品に関しての相談といったことが寄せられております。

その中でも、実際にこちらに寄せられますのは、消費者の方の申し出事項なので、すべてのことに関して原因等までは究明しているわけではないんですが、その中でも体に実際被害が生じたですとかといった、危害や危険に関します相談というのが数多くありまして、ここ数年ですと大体2万5,000～3万件ほど危険ということで、そういった情報が寄せら

れております。

その中で、やはり事例として多いものと、消化器です。要するに、おなかが痛くなったですとか下痢をしてしまったですとかといった消化器に関する障害というのが多くて、ここ数年ですと 500 件～1,000 件ほど事例が寄せられております。また、次いでありますのが、けがをしてしまったですとか皮膚に湿疹のようなものが出てしまったというものが、年間 200 ～300 件ほど寄せられております。

その中で、事例等を幾つか御紹介しておきますと、寄せられる相談の多くは、私ども契約等も扱っておりますので、契約とか販売に関するトラブル等も多いんですが、実際に食品等の今回のテーマにあったような中で言いますと、例えばスーパーで購入した日本そばを今日、食べると酸っぱかった。消費期限は 2 日後になっているのに、お店等に電話しても対応してくれないですとかといったことがありまして、豚肉を保存して 1 週間ほどしたら緑色の大小の点々が出てしまった。危険な添加物等が使われているのではないかといいことを調べて欲しいといった相談です。これは、販売の方の原因になるかと思うんですが、例えば昨日買ってきた豆腐が、実は賞味期限が 4 日も過ぎていたものであったですとか、4 月ごろに購入したハチみつを未開封の状態半年ほど保存をしていたところ、瓶にカビのようなものが浮いていた。これは、瓶が製造のときに不衛生だったのではないかといいことが寄せられていたりします。

また、それ以外に、一遍、健康食品をチラシで読みまして注文して飲んだところ、腹痛を起こした。飲みたくないといって返品できますかといった相談というのは結構多く受けるんですが、そういったことも寄せられております。

また、結構多く寄せられるんですが、夏場になりますと、例えば牛乳ですとかお豆腐などというのがありますんですが、そういったものが味が悪くなっていたですとか、賞味期限前なのに固まってしまったということが寄せられた事例等があったんですが、そちらの方は私どもの商品テスト部というところで、追跡等で調査をいたしましたところ、実際に購入してしらべたところ、細菌がとて多く出てしまった場合があったんです。そういったところを原因等を調査してみましたところ、製造の段階では特に問題はなかったんですが、輸送する業者のところ、どうも温度管理の方がしっかりなされていなかったということがございまして、届く前に品質が悪くなってしまう場合があり得ることがあったとかということもございまして、こちらの方に寄せられる情報といいますのは、実際に消費者の方が購入してしまって、保存状態が悪かったということもしばしばあることはあるんですが、買ってきたものが実際に品質が悪かったりですとか、流通ですとか販売ですとか何らかの管理が悪くて、そういったものが悪くなってしまうとか、実際にカビのようなものを入れてしまったとかという事例も多くに寄せられたりしております。

そういったことがこちらの方に多く寄せられた情報としてありました。私の方からはこういったことです。

○小久保事務局長 どうもありがとうございました。

ただいま、国民生活センターの福山さんの方から非常に消費者の食の安全に対する関心は高いし、消費者の相談事も多いということ、実際に消費者の立場で調査していただいた結果を例示してお話をさせていただきました。

それでは、次に消費者に売る側、要するに小売ですか。そこら辺のところ、苦労しておられるイトーヨーカ堂の伊藤さん、よろしくお願いいたします。

○伊藤総括マネージャー イトーヨーカ堂で品質管理を担当しています伊藤です。よろしくお願いいたします。

事務局といいますか、主催者からは流通業における苦情削減対策の実態ということで、5分間と言われたんですけども、5分間で終わるように努力したいと思います。

中国の北京から2000年の春に帰国しました。ちょうど9月からこの仕事に就きまして、5年が過ぎております。食品には携わってございましたけれども、品質管理という仕事、QCと名前になっていますけれども、素人の状態でこの仕事に就きまして、この5年間にいろんな修羅場をくぐってきまして、先ほどもお隣の高谷さんとお話ししたんですけども、高谷さんが厚生労働省の監視安全課長の時代に、中国産の冷凍ハウレンソウで大変お世話になったというか、お世話をかけたというか、そういうことも含めて今、修羅場と言いましたけれども、社内で懲戒免職にはなりませんでしたが、懲戒減俸処分、始末書、減俸といった処分をこの5年間で3回も受けています。痛い目に遭ってきただけ、やはりその5年間で本当にこの立場で何をすべきかということ、いつも念頭に置いて追求してきたつもりです。

やることがいっぱいありましたので絞り込んでお話しをしますと、我々はもともと品質管理では有りますが、白衣を着て試験管やシャーレを振ってるのが品質管理というスタンスでは全然ありませんので、検査はアウトソーシングで専門の機関に任せればよいというふうにして、部下スタッフには、かなり営業的なセンスを加えながらお客様あるいは食品メーカーさんに対応できるように指導してきたつもりです。いろいろなことがありましたけれども、やはり最優先課題は、先ほどの山本先生のお話しにもありましたように、小売業として集団食中毒事故の発生の事前防止に尽きるなというふうな考えました。

そういった部分で、社内で有症苦情というふうには言っておりますけれども、少なくともイトーヨーカ堂の店内で働く従業員や製造加工の現場である厨房、冷蔵、冷凍庫、設備、器具等、ナイフ等を含めた備品や、店頭での食材の汚染が原因で発生するような事故は絶対に防止しないとしないというふうな考え方をしています。ですから、ある意味、ほかにもいろんな問題があります。添加物、残留農薬、動物用医薬品、いろいろありますけれども、すべてを差し置いてプライオリティーナンバーワンはこの問題だというふうな考え方をしています。当然ですけれども、これは緊急度が極めて高いということがあります。実際にそういう、お客様に御迷惑をおかけする事故を経験していますので、時間をいかに速やかにという部分が大事かということ、最悪の事態として死者が発生する場合もあるということ、考えれば、極めて重要だというふうな当然、考えるべきだと思います。

いろいろな部分で原因究明の事例等を学習、経験してきたわけですが、やはりすべて過去の事例についてはメーカーさん、お取引先、産地等を含めて納入された原料素材に原因が存在していたという結論になっております。そういった意味では、勿論、お店の管理も当然ですが、併せてさかのぼって仕入れの先でありますメーカーさんや産地あるいはいろいろな生産者に対しても大きな影響力を行使できるような形で常々動いてきたつもりでおります。

社内的には、この問題で一番成果を出しているのは、同業他社さんもやられていますけれども、自主検便制度だというふうに考えております。毎月1回生鮮食品、惣菜部門等に従事する社員、パート、アルバイト約二万人。テナントさんまで入れると2万5,000人になります。月に1回検査を実施しております。サルモネラ、O157、赤痢あるいはチフス等を含めて、外部に委託しておりますけれども、健康保菌者がやはり年に何人かの頻度で確かに検出されています。そのたびごとにいろいろな手を打っております。事前に発見して、本人には具合が悪いということがなくても、そういう形で事前に手を打っていることが非常に大きな成果になっているなというふうに考えております。

時間を見て、一応終わりにしようと思えますけれども、この集団食中毒事故の防止という大きなキーワードの部分と、もう一つは、併せてフード・チェーンという言葉がよく出てきます。やはり生産といった部分から、製造、加工あるいは物流、小売、お客様のところへ届く、この全体の部分に携わられているすべての食品関連業界の方々が同じ認識のレベルに立たないと、大きな問題の解決にはつながっていかないのではないかなというふうな考え方をして5年間やってまいりました。もう少しで定年がきますので、あと何年か少し頑張ろうと思えます。

以上です。

○小久保事務局長 どうもありがとうございました。

今、イトーヨーカ堂の伊藤先生の方からは、何か起こったときの対応の迅速性と、やはりどうしてもフロム・ファーム・トゥ・テーブルあるいはフード・チェーンということで、問題に同じ認識で当たらなければ駄目なのではないかというようなお話があったと思います。続きましては、市販店の前の段階のいわゆる製造、加工という立場からお二方にお話をさせていただきたいと思えます。今回、乳と食肉製品を取り上げましたけれども、これらの食品は山本先生のお話でもありました「総合衛生管理製造過程」の対象食品です。総合衛生管理製造過程とは、厚生労働省がやっているHACCPシステムを取り入れた承認制度で、その代表的な業種、これは5業種ありますけれども、その1つとして乳製品、もう一つは食肉製品を今回、取り上げたわけであります。

まずは、乳関係の日本乳業協会の高谷先生の方から、お話しさせていただきたいと思えます。

先生、よろしくお願ひします。

○高谷常務理事 日本乳業協会の高谷でございます。司会の方から先生様とかと言われて、

御丁寧な御紹介、ありがとうございます。

私の方から、乳・乳製品を製造しているメーカーサイドの現状と課題について、5分間という短い中でお話しをさせていただきます。

私ども、乳・乳製品をつくっているメーカーとしましては、安全な食品を、それぞれ安全な牛乳、安全なチーズ、安全なバター、安全な発酵乳等を製造して消費者の方々に安心してお食べいただくというために、厚生労働省が現在、啓発、普及を行っております「総合衛生管理製造過程」というものの承認を取って頑張っているところであります。

いきさつはそれぞれ山本先生からお話がありましたけれども、そもそもアメリカで開発された衛生管理システムHACCPという考え方が国際的に評価され、それぞれ各国がこれの導入に大変、前向きに取り組んでいるということを受けて、日本においても1995年に食品衛生法の改正を行って、HACCPのシステムを総合衛生管理製造過程という名の下に承認制度として動き出したということでもあります。

そのときに、この対象食品として選ばれたのが当初、乳・乳製品と食肉製品ということなので、今回、この2つの食品がここに呼ばれて、現状がどうなっているかしゃべろということになったのではなかろうかなというふうに思っております。

私ども、乳・乳製品の企業がそれぞれこの承認を取っているわけですが、現在までといえますか、今年の10月3日で332施設のところでは480件の承認を受けております。それぞれ、施設なり件数にしましても、もう全承認施設の6割近くの承認数となっております。そういう意味では、乳・乳製品は企業の皆さん方がそれぞれ努力をしてこういう承認制度に乗かって承認を取っているという現状にあります。

ところが、山本先生の講演のときに、例示で出されたある企業の黄色ブドウ球菌による事故のエントロトキシンによる事故の話が出ましたけれども、なぜこれだけたくさん一生懸命承認を取って管理しているにもかかわらず、事故を起こすかということでもありますけれども、このシステムそのもの自体を守っていれば絶対に事故を起こさないというわけではないということが最大のポイント。

それは、先ほど山本先生もおっしゃっていましたが、7原則、12手順のところでは文書化が一番大事ということ。検証も大事というところがあったわけですがけれども、かの事故を起こしたところは、その検証なり文書化という手順のところはしっかりシステムとして稼動していなかったというところでもあります。そういうところからすると、このシステムそのもの自体をしっかりと管理をし、検証し、文書化をするということが大事。ただ、その文書化も非常に現在、厚生労働省が模範として言っているところの文書が非常に細かくて、どの企業もそれに対応するのにものすごい労力を要する。衛生管理をやっているんだか文書をつくっているのだからよくわからぬという仕組みになっているのではなかろうか。そこが課題の1つかなというのが1つであります。

日本の場合は、承認制度という仕組みになっていまして、申請をすれば承認をすることでもありますけれども、これは先ほどの山本先生の紹介にもありましたように、各国

それぞれある一定のレベルの施設については義務化をするという仕組みになっていますけれども、その辺のところを今後、どう整理をしていくのかなということでもあります。

もう一つは、この衛生管理を行うというのは、ハードがある程度ないと、施設がないと設備がないと管理ができないというところでもあります。それをきちんとやるのはかなりな資金を要するというところ。小さいところは、このシステムを導入しようとするとな大な投資をしなければいけない。その経済的な負担を今後、どうするのかなということが1つ問題になってくるのではないかと。

私ども協会としましては、そういうことも含めて、特にこのシステムを導入するのに投資をできないような小さいところについては、小まめに今年からですけれども、それぞれ地方に行って、小さい施設の方々、製造が終わってから時間があいたときにきちんと話が聞けるようにするために、HACCPのシステムを念頭に置きながら講習会をやって、その方々の衛生知識のレベルの向上に努めているというのが現状であります。

簡単ですが、以上で私どもの紹介を終わりにいたします。

○小久保事務局長 どうもありがとうございました。

ただいま、高谷さんの方から乳・乳製品を対象といたしまして総合衛生管理製造過程の対応ということで話していただきました。

今の話をお聞きしましても、要するにシステムだけ守っても駄目なんだ。やはり検証だとか、それなりの努力というのが非常に大事なんだというようなお話があったと思います。

それでは次に、食肉加工協会の西坂さんの方から、食肉製品の対応ということでお話しをお願いします。

○西坂管理部長 食肉加工協会の西坂と申します。よろしく申し上げます。

本日、皆さんに配布されている資料の中に「食肉製品の安全確保について」という1枚紙を入れさせていただきました。余りテーマと内容がどう関係しているんだろうかというような資料になってしまって申し訳ございません。これを見ながら少し聞いていただければと思います。

私ども日本食肉加工協会は、日本国内でハム、ソーセージ、ベーコン類を製造している企業さんが集まってできている団体でございます。食品衛生法でいう食肉製品ということになりますと、ハム、ソーセージ、ベーコン以外にももう少し幅広い製品が含まれます。そういう意味では、私どもの団体の切り口そのものは、食肉製品の中でもその一部分ということになるわけですがけれども、今、私どもの会員企業は163社でございます。日本全国で食肉製品を製造している会社の数ということになると正確にはわからないんですけれども、都道府県知事の営業許可対象業種ということで、食肉製品製造業の営業許可を取っていらっしゃる施設の数、厚生労働省で把握されております。たしか2,200件ぐらい許可を取っていらっしゃる場所があると思います。ただ、これは施設ですので、スライス加工だけしているとかといったところもたくさんありますし、複数の工場を持っていらっしゃる企業さんもありますので、これか全部一つひとつの企業ということにはならないと思

いますけれども、その数字から比べまして、私どもの会員が 163 社ということで、数字だけ見ていただきますと大変少数という感じもいたします。

ただ、現実的には日本で流通している食肉製品の大半は、私どもの会員企業でつくっているものと思っておりますので、そういう意味では日本の食肉製品の安全確保というのは、私ども会員企業が果たさなければいけない部分だというふうに思っております。

食肉製品は食品衛生法の中で規格基準というものが割と細かく決められております。それによって、製造方法の特徴によって大きく 4 つに分類されているんですけれども、それを表にごく簡単に示させていただきました。

このような分類になりましたのは、1993 年、12 年ほど前でございます。それ以前は 3 分類、メインはもう 1 つしかないというぐらいのイメージであったんですけれども、安全確保の方法として、加熱殺菌以外にもできることがあるのではないかとというようなことで、加熱殺菌以外の方法で微生物的な安全確保ができるのであれば、そういった製品もつくっていいですよというようなことで、この 4 つの分類の製品をつくることできるようになりました。

その当時、私ども業界から当時の厚生省でございますが、そういった製造できる製品の範囲を広げていただきたいということで要望を申し上げたんですけれども、検討していただいている時点から、既に HACCP というものの考え方自体はいろいろ伺ってございました。そういう意味では、危害を考えながら製造基準がつけられたのかなとは思っておりますけれども、ただ個別の施設に対応するようなものではございませんので、全国一律に最低限守らなければいけない基準という形で規格基準の中の製造基準が定められているというふうに受け止めております。

この製造基準は、最低限どちらの企業も守らなければいけないということなので、当然、これを満たすように製造しなければいけないわけですが、更に企業によっては HACCP あるいは総合衛生管理製造過程の承認を受けて製造をしているということでもあります。

ただ、先ほど高谷先生から乳関係の承認施設のことの御紹介がありましたけれども、今、ちょっと正確に把握しておりませんが、私どもの業界は承認を受けている会社さんは 3 分の 1 ぐらいしか受けられていない状態です。

そこにどんな問題があるのかなということなんですが、やはり数としては中小企業が多いということがありまして、自ら危害分析を行う、それも承認に耐え得るような危害分析が十分行えないということが現実でございます。HACCP ということでは、そのような現状がございます。

もう一つ、ちょっと違う角度から見ていただきますと、私どもの食肉製品の主要な原料になりますのは食肉ということになりますけれども、加工品ということで見ますと、原料の約 8 割が輸入肉でございます。そういう意味では、国内の食肉の衛生レベルの向上あるいは維持ということもあるんですけれども、輸入食肉の安全性がどういう状態であるのか

ということが、私どものつくっているような製品にとっては大きく影響が出てくるというようなことがあります。この辺の情報が十分、把握できているかなというところが若干自信がないといえますか、そういう部分もございます。

私自身として、食肉製品を消費者の皆様へ安全に召し上がっていただくために重要なポイントが3つあるのかなというふうに考えております。

1つは、私どもの業界であります食肉製品を自らつくっているところで、工程での汚染を防止して、微生物を殺菌する工程は確実に行って、安全な食品を出荷していくということは当然のことですけれども、例えば加熱食肉製品で加熱殺菌をするといっても、その殺菌条件では微生物のすべてを死滅させることはできません。それが前提となっている加熱殺菌条件と言えらると思います。

ですから、汚染の高い原料肉を使用すると、ひょっとしたらその殺菌条件では十分なレベルまで微生物を減少させることができないかもしれない。そういう意味では、より微生物汚染の少ない原料肉を使いたい、あるいは供給される側にはそういうことをお願いしたいというふうに思っております。

もう一つは、私どもの手を離れて流通に乗って、消費者の皆様のお手元に届いて召し上がっていただくまでの間、やはり保存温度が決まっております。その温度を守っていただいた上で安全に召し上がっていただくという前提もございますので、ある意味では、川下に向かってはそういうことを是非、お願いしたいというふうに考えております。

以上で終わります。ありがとうございました。

○小久保事務局長 どうもありがとうございました。

それでは、こういう製造加工施設に原料を供給する側といえますか、農場といえますか、そこら辺の立場で今回、北武蔵酪農組合の福島先生にお願いしましたので、先生、よろしくお願ひします。

○福島組合長 埼玉県北武蔵酪農組合の組合長をやっております、福島と申します。私も、牧場を営んでおまして、少し中身の方の細かい話になりますが、今、酪農場というところでどういった安全管理がなされているのかというところをお話したいと思ひます。

農業というものは今、お話し微生物あるいは菌がなくしては農産物はできないというような現場でござひます。一応、最前線でござひまして、牛も第1胃という大きな胃袋の中で微生物と菌を飼っております、それを発酵させ菌体タンパクとして牛は栄養を摂取しているわけでございます。ですから、糞の中にはいろいろな微生物や菌がいるわけでございます。そういった環境の中で我々が絞っている牛乳をいかに微生物とか菌に汚染をされないで搾乳をし、それを保管し、それをまたクーラーステーションという1つの集荷場所がござひますが、そこまでに安全に集められるかというところが重要でございます。

牛の牛舎と申しますと、皆さんおなじみでテレビでよく見ると思ひますが、つながれてそこで搾乳をされているという形もござひます。今、これから主流となってきますのが、牛の生活する空間と搾乳する空間を完全に分離します。生活している空間というのは、牛

がそこに糞尿をします。餌を食べます。ベッドで牛が寝ます。そういった環境のところでございます。搾乳をするという環境は、まるっきり生活空間とは隔離いたしまして、そこは非常に衛生的な空間をつくり上げる。これがこれから主流となり、現在も非常に多く取り入れられておりますが、当牧場も、そういった形になっております。

それでは、どういうふうに牛乳が衛生的に搾乳できるかというところをお話ししてみたいと思います。

まず、牛が健康でなければならない。これは、もう最低条件でございます、その健康な牛から搾乳機をかけまして、それが外気に触れずに貯蔵するバルククーラー入ります。搾乳する技術において牛の一番の乳質を悪くする問題が乳房炎であり、乳頭の口から細菌が入り、中で炎症を起こす。これが一番乳質を悪くする原因でございます。この乳房炎をいかになくすかというところが搾乳技術になります。真空圧の問題もございます。

それから、ミルクを絞る手順ということも非常に大事でございます、今もそうやっていらっしゃる方もいらっしゃると思いますが、昔は乳房全体をお湯で洗うというやり方でございます。ただ、今はぬらしますと、バクテリア菌が乳頭の先端の方に降りてくるということでございますので、乳頭の先端のみを完全に殺菌、消毒をする。それにライナーというものをかけまして、その後、搾乳が終わりましたら、そこから細菌が入らないようにポストテッピング、ヨウド剤を使うわけでございます。

また、搾乳者の衛生管理が非常に大事でございます、まず搾乳者という者は健康でなければならない。これは当然のことでございます。搾乳する手というものは、非常に汚れている場合がございます。今の技術はすべて搾乳用手袋という専用の手袋を使いまして、直接乳房に手が触れることは一切いたしません。1頭ごとに、ペーパータオルですべて乳頭をきれいにふき取りまして、使い捨てにする。他の牛にそれが感染するようなことはない。そういった、いろいろと細かい作業がございます。

埼玉県の場合は、こういった一連の流れを「彩の国農産物生産ガイドライン」ということで、ある程度マニュアル化したものを、埼玉県全員の酪農家に配布いたしまして、こういった手順でやってください。それにチェックシートがございます。そのチェックシートを毎日記録してくださいというような、埼玉県はいわゆるH A C C P方式といいますか、そういったことを現在やっております。いろいろと短い5分の中ですべてしゃべるわけにはいきませんので、生産者が基本的にこういったことは非常に重要だということをお話ししてみたいと思います。

まず、家畜の導入がございます。病気であるかどうか。病気であってはいけない。あれば隔離して完全に治すということでございます。

それから、餌です。餌は、H A 部分はないかといったものが非常に大事でございます。

薬剤、施設、設備、これも非常に大事でございます、乳製品というものは非常に栄養価の高いものですので、完全な洗浄、消毒を行わないと非常に細菌が繁殖しやすいというような性質のものでございます。

衛生動物駆除対策、家畜疾病対策、従業員の衛生対策、生産物管理、出荷までの一連のチェックシート、あるいはH A C C P方式による記録を残すというところを、ほかの県もそうですが、埼玉県はいかに安心・安全な農産物を消費者に供給するか。一番最前線の農場が汚染されると、よくすることはとても無理なことをごさいます、我々が一番気をつけていい牛乳を出荷するというところを、そういったやり方で今、検証しながら進めているのが現状でございます。

以上でございます。

○小久保事務局長 どうもありがとうございました。

福島さんには、実際に牧場経営をなさっているという立場から、実際的な話をしていたというふうに思います。

それでは、次に行政の方のお三方にお話しをお願いしたいと思います。

まず、地元の埼玉県庁の小島主幹の方からよろしくお願いたします。

○小島主幹 埼玉県の保健医療部生活衛生課の小島です。よろしくお願いたします。

事務局の方から3つばかり課題をいただいていたので、それに沿いまして、簡単に御説明をさせていただきたいと思ひます。

まず最初に、埼玉県でのH A C C Pの取組みということで御説明させていただきたいと思ひます。

埼玉県では、平成13年度から『彩の国H A C C Pガイドライン』というものを作成しております。今までに、弁当製造業、魚介類販売業、食肉販売業、せんべいを製造している方、漬物製造、豆腐製造、一般調理業の7業態に対してこのガイドラインをつくっております。そのうち、最も新しい一般調理業の方々に向けたものを今日、資料としてお配りさせていただきました。

このガイドラインは、欧米諸国で広く取り入れられております食品製造過程における衛生管理手法であるH A C C Pというものの考えを基に作成をさせていただいているということで、H A C C P方式による衛生管理というものは総合衛生管理製造過程としては、大手の企業が主に食品衛生法に基づきまして厚生労働大臣の承認を受けて実施しているという現状。しかし、その手法はそういう大手の製造施設だけではなく、広く一般の小売店や、小規模製造業の施設にも応用できるものだということで、このガイドラインはH A C C Pの優れた点を取り入れて、これらの小売店などにも取り入れていただきまして、消費者に安全な食品を提供していただくということを目的に作成いたしております。

これを作成するに当たりましては、消費者団体、営業者、販売者、行政担当などで構成する検討委員会というものと、その下部組織としての作業部会というものを設けて、行政の視点のみでなく、多くの方々の意見をいただきまして、作業を行いまして、作成をさせていただいております。

このガイドラインの普及事業といたしましては、営業者自らが製造工程などをチェックする。衛生管理のポイントを見直していただく。その上で、食品の安全性を高めていくと

いう、そういう営業所の方々の姿勢、方策をバックアップをするというスタンスで進めてきております。

具体的には、社団法人埼玉県食品衛生協会というものがございまして、そこへ委託いたしまして、施設を巡回していただき、リーフレットに基づく普及、啓発、また関係団体に対する普及、啓発の衛生教育といったことを併せて実施しております。ガイドラインの業態につきましても、今後も増やしていく予定でおります。

また、最近では東京都さんが食品衛生の自主衛生管理認証制度というものを取り入れて、聞くところによると栃木県さんも近いうちにそういった認証制度をスタートするというふうな、他の自治体さんも取り入れているところがございますが、そういった動きがありません。埼玉県はまだそこまではいっておりませんが、そういった認証制度というものも視野に入れて今、検討を開始したいなと思っているところでございます。

続きまして、家庭におけるH A C C Pに関する取組みということで課題をいただいております。これにつきましては、家庭における食中毒の発生を防止するために、国の方が作成をしたんですが、家庭でできる食中毒予防の6つのポイントというのが出ておりまして、それを基にパンフレットを作成して、一般家庭への普及、啓発を実施しておるところでございます。

続きまして、3つ目で、H A C C Pについての国との関連ということでございます。

H A C C Pに関係するものとしましては、対米、対E Uの輸出水産食品の認証に関する件と総合衛生管理製造過程の承認制度というものがございます。これらのところで、埼玉県は前者では対米がございまして、それと総合衛生管理製造過程の2つに関して厚生局さんとの連携を持っているわけでございます。

認定とか承認に関する事前のものがあれば相談、助言なども行い、対米に関しては認定作業、承認後の施設に対する監視といったものを実施しております。

保健所が従来、そういったものを実施をしておりましたものを、平成15年度から埼玉県では、私が今、所属しております、県庁の中にある生活衛生課にすべての業務を引き上げました。統一的、専門的に私が所属しております特別監視担当という名前なんですけど、ここがその業務、対米、マル総の関係業務をやっております。

県内の対象施設なんですけれども、対米につきましては、認定施設が1施設。総合衛生管理製造過程の承認施設につきましては、13ございます。現在、新規申請に向けて助言指導している施設が4施設ございます。対米、輸出水産食品につきましては、認定が既に済んでおりますので、年6回の立入り検査を埼玉県で実施している。それ以外に厚生局がこれらの施設に行う際立入りを行う際には、同行をいたしております。指摘事項であるとかといったものに関して、改善方法の助言であるとか、改善結果の確認、そういうものを行った後に、厚生局さんへの報告であるとかといった業務を実施しております。

総合衛生管理製造過程に関することなんですけれども、今、4件の新たな予定施設が相談に来ております。そういった場合には、施設へ立ち入りして、ハード面、ソフト面両面

から指導、助言、申請書類などの作成の際の指導、助言であるとかを行っております。

では、厚生局に実際に承認するための準備ができましたということになりますと、その申請内容、申請書類、記録などの確認であるとかというものを現地にうかがいまして、現場をウォークスルーする、書類を確認するといったこともさせていただいております。

既に承認をされている施設につきましては、厚生局の担当官の現地査察、現在、更新が入っておりますので、更新の際の現地調査への同行といったものも実施しております。その結果に基づいて、指摘事項などが出た場合につきましては、その改善方法などについても助言などをさせていただく。改善状況の現地確認を実施させていただいて、その結果を厚生局さんの方へ報告などを行っております。

これらの厚生局さんとの査察の同行だけでなく、埼玉県では、私ども独自で定期的に立入り検査をやはり実施しております。その際には総合衛生管理製造過程の実施状況の確認などを行っております。

以上が、埼玉県におけますH A C C Pの取組みということでございます。H A C C Pに基づく衛生管理というのは、今後も衛生管理方法の中心となっていくと思われまます。埼玉県も国、他の地方自治体との連携をとりながら、このH A C C Pを更に普及させていくように努めてまいりたいと思っております。

以上です。

○小久保事務局長 どうもありがとうございました。

今、お話のあったように、厚生労働省の方で自主衛生管理というものを推進して、その中心的なものとしてH A C C Pシステムを位置付けています。現在、それに応えて各自治体で自主衛生管理事業というものを進めており、その中でH A C C Pシステムを積極的に採用している自治体ということで、埼玉県もこういう読みやすいものをつくって対応しているというお話だったろうと思います。

続きまして国の対応ということで、関東農政局の萩島さん、よろしく申し上げます。

○萩島課長 関東農政局の萩島でございます。

この顔ぶれでいきますと、私は川上側といいますか、生産側を所管する行政の代表という役回りなんだと思っておりますけれども、農林水産省におきましても、食の安全、あるいは消費者の信頼の確保というような話というのは、最も重要な政策課題ということで位置づけられておりまして、本年の3月に公表いたしましたところの「食料・農業・農村基本計画」おきましても、食料、農業及び農村に関し、総合的かつ計画的に講ずべき政策、ちょっと長いんですけども、要するに、農林水産省がこれからやっっていこうとしていること、書いてある項目の中に、一番初めのところに食の安全及び消費者の信頼の確保といったような施策を進めるということが出ております。その中ではリスク分析の考え方に基きまして、食の安全を確保していくこと、また適切な食品表示ですとか、あるいは消費者に対する情報提供といったものを通じまして、消費者の信頼を確保するための政策を講じるといったようなことが書かれておりまして、具体的には、今日のテーマでもあります

農場から食卓までのリスク管理の徹底ということで、後ほどお話しいたしますけれども、生産段階における各種取り組みといったようなもののほかにも、製造段階におきましても、食品製造業者の方々に対するHACCP手法の導入推進ですとか、あるいは最近出ましたISO22000といったものの普及、啓発活動といったことが。また、流通段階におきましては、卸売り市場における品質管理の高度化の推進といった政策が挙げられております。そのほかにも、輸入に関する取り組みですとか、あるいは家畜防疫体制の強化といったようなことも挙げられております。

私が所属しております関東農政局消費・安全部というところは、こういったリスク管理業務を地方におきまして具体的に行っている部門でございます。参考資料として幾つかリーフレットを配らせていただいておりますので、この「食の安全・安心の確保への関東農政局の取組」というのを、お手元にご覧になりましたらごらんになっていただきたいんですけども、項目として「1. 食の安全・安心のためのリスク管理」「2. 食品表示の監視やトレーサビリティシステムの導入・普及」、裏にまいりまして「3. 食の安全・安心に関するリスクコミュニケーション」といったような項目が挙げてございます。これは、表題のところにありますように、私どもが毎年作って、4月に公表しております、局としての行動計画から、本日のテーマであります「食の安全・安心確保」の取組みについての部分について抜粋してまいりましたものでございます。

このほかにも、私どもの業務といたしまして、食育の推進といったようなものもございまして、本日のテーマとは直接関係はないんですけども、最近できました「食事バランスガイド」といったようなものの普及、推進なども行っております。御参考までに資料として入れさせていただきますので、後ほどごらんになっていただきたいと思っております。

こういった私どもの消費安全部の業務のうち、本日のテーマに最も関係が深いと言えば、1番にあります「食の安全・安心確保のためのリスク管理」といったようなことだと思っておりますけれども、右側の「具体的な取組内容」を見ていただいてもわかりますように、いわゆる農場からという、農場の部分における食品の安全確保のための各種の取組ということでございます。先ほど基調講演で山本先生のお話しにありましたように、食品の微生物汚染といったような問題、あるいは残留農薬汚染といったような問題につきましては、かなりの部分が原材料であるところの農産物の汚染というのが原因になっているということがございます。

こういった汚染を防止するためには、農業生産にとっても、原材料というものを吟味する、正しく使うということが大事なことになります。そういった意味で、原材料となります肥料、飼料あるいは農薬、動物用医薬品といった生産資材を適切に使用、管理をしていくというようなことが重要なポイントとなりますので、私どもとしてもここにありますような各種の調査ですとか、あるいは農家の指導といったようなことを行っております。

こういった基本的な部分があって、その上に本日の話題になっておりますようなHACCPといったような取組みもあるということだと思っておりますけれども、先ほど福島組合長

の話にもございましたように、農業とか農場というところは食品工場のような密閉された環境というわけにはいきませんので、やはり開放された自然環境の下にある、あるいは微生物を完全に除去する、いわゆる過熱工程というものがない、また、1つの農産物をつくるために、何か月というような非常に長いスパンになってしまうといったような特徴があります。そういった意味で、危害が侵入する箇所が、工程のうちに非常に多岐にわたる。複雑多岐な危害侵入要因があるということがございまして、その管理というのは非常に難しいものになってくる。

また、危害要因そのものにつきましても、農場の環境、いわゆる気象ですとか土壌といったものの条件で大きく異なってくるということもございまして、やはり食品工場と同じような厳格なHACCPの適用というようなものというのは、非常に困難と言わざるを得ないのではないかと思っております。

こういった中で、現在、農林水産省として普及、推進に努めている取組みといたしまして、チラシを配らせていただいておりますけれども、農産物につきましては「食品安全のためのGAP」、畜産物につきましては「家畜の生産段階における衛生管理ガイドライン」といったようなものを今、普及、推進を行っております。いずれも生産工程における危害要因を洗い出しまして、その危害をコントロールしていくというような工程を管理ポイントということで管理して、それを記録していくということで、基本的にはHACCP、あるいはその基本にあります一般衛生管理原則といったようなものと同じ考え方に立ったものなんですけれども、何度も申し上げるようなんですけれども、農業の現場ではなかなかこういったものを厳密に適用するのは難しいということもございまして、画一的な基準でもって義務化するとか、あるいは認証制度にもっていくというような形では、なかなか普及、啓発が難しいということで、私どもといたしましては、マニュアルですとかガイドラインというものをつくって、これをもって農家の方に自主的に、また段階的に取組んでいただく。できるところからやっていただくということで、今、普及、啓発を図っているところでございます。

こういった取組みについて、今、自主的にということでも申し上げましたけれども、一部の都道府県や民間団体におきましては、認証制度というような方向で動いている動きもございまして、ちなみに埼玉県におきましても、先ほど福島組合長の方からお話のあったガイドラインに基づいて、きちんと衛生管理をやっている農家については、優良生産管理農場というような認証制度を行っているということで伺っております。

こういった自主的なもののほかに、もう一つチラシを配らせていただいておりますけれども、すべての農家に義務的にやっていただきたいものということで「家畜の飼養衛生管理基準」というものがございまして、ここに10項目の基準が挙げられてはいるんですけれども、これにつきましては、法律に基づく生産者の義務ということで、すべての農家にきちんと守っていただきたいということになっております。

こういった形で、いろんな生産段階における取組みを行ってきておるということで、そ

の一端を御紹介させていただきました。

○小久保事務局長 萩島さん、どうもありがとうございました。

今、農林水産省サイドも食品の安全ということ、1つの産業振興ということで非常に力を入れているということだと思います。

それでは、最後に関東信越厚生局の楠さん、よろしくお願いします。

○楠専門官 関東信越厚生局食品衛生課の楠でございます。もう、大分皆さんしゃべられて、最後というのは損なもので、ほとんど私がしゃべろうと思ったことを全部しゃべられてしまいました。皆さんももう大分聞くのを疲れたと思いますので、私の方は新たなことはしゃべりません。いろんな言葉が出てきたので混乱されている部分もありますので、整理だけさせていただきたいと思います。

本日、資料4ということで、A4の1枚紙を配らせていただいております。「食品衛生法の中のHACCP」というタイトルでございますけれども、先ほどからHACCPであるとか総合衛生管理製造過程、あるいはマル総というような言葉が出てきました。これをちょっと整理しますと、一番前の○HACCPなんですけれども、平成7年の食品衛生法改正のとき、HACCPと書こうと思ったんですが、日本の法律の中でこのようなローマ字を並べたような条文は見たことがないというふうに言われまして、日本語を考えてこいと内閣法制局に言われました。それで考えた言葉が「総合衛生管理製造過程」という言葉で、法律の中では「総合衛生管理製造過程」というふうな表記がされています。ちょっと違うところはあるんですけれども、基本的にはHACCPとイコールだと考えていただいていると思います。総合衛生管理製造過程のことを属にマル総というような呼び方をしています。

2番目の○ですけれども、山本先生のお話の中で、いろいろ海外のHACCPの導入状況を説明していただいたんですが、この中に義務化している国もありますけれども、日本の場合は、高谷さんの方からお話があったんですが、これは義務化ではありませんで、任意の制度です。うちはHACCPでやっているんで認めてくださいというふうなお願い、我々の言葉で言うと申請があった場合にそこを審査して、厚生労働大臣の承認書をお渡ししているということで、あくまでも日本では任意の制度であります。

3つ目の○ですけれども、ここは特記的なところで、先ほど西坂さんのお話で食品にはいろいろな規格基準があつて、製造基準を守らなければいけないよということがあったんですが、実はこの「総合衛生管理製造過程」の承認を受けると、食品の製造基準の方法に合わない方法で製造しても構わないよということになっています。勿論、何をやってもいいということではなくて、食品製造基準と外れるけれども、こういう衛生管理をすることで十分安全性は確保できますよという証拠を我々の方に見せていただいて、それが妥当であると我々が認めた場合には、そういったことも可能であるということです。HACCPの対象食品ですが、日本の食品衛生法ではすべての食品をHACCPの承認対象としているのではなくて、ここに書いてある6品目について、希望する施設さんから申請があ

りましたら、審査の上、承認を当てているという状況でございます。

一番下を書いてある「容器包装加圧加熱殺菌食品」と漢字がいっぱい書いてあるものですが、要は缶詰とかレトルト食品のことでございます。

承認の審査業務は、全国7か所にあります厚生局の食品衛生課の食品衛生監視員、私もその中の1人ですけれども、43名が行っております。

冒頭にHACCPと総合衛生管理製造過程はちょっと違うと言ったのは、何が違うかという、冒頭の山本先生のスライドの中で土台の部分と上の部分の説明があったんですが、HACCPというのは、あのスライドでは上の部分です。けれども、日本の総合衛生管理製造過程の審査は土台の部分も含めて見ているということです。

一番下にあるのは、現在の承認件数でありまして「施設数」と「件数」と書いてありますが、件数の方は数え方が違うので無視していただいて、それだけの数を今、承認しているところがあります。実際、皆さんが知りたいのは、全体の何%ぐらいのところ承認を取っているのかということを知りたいと思います。私も知りたいんですけれども、実はこのそれぞれの業種の分母がよくわからないので、具体的に何%というのは、我々も余りつかないところで、先ほどの高谷さんのお話しでは、乳、乳製品は60%。西坂さんのお話しでは、食肉製品は全部で2,200あるという中の82件ですから、4%ぐらいかなというようなところで、この辺は我々もうちょっと、どのぐらいの製品がHACCPを取って流通しているのかということが調べていきたいなというようなことを考えております。

以上でございます。

○小久保事務局長 どうもありがとうございました。

今、楠さんの方から、今までいろいろ言葉が出てきたんですけれども、特に総合衛生管理製造過程は厚生労働省が行っている承認制度ですけれども、特に食品衛生法の中で言っているHACCPの概念についてお話しいただきました。

これで、8名のパネリストの一通りのお話は終わったわけですが、総合討論に入る前に、パネリストの間で多少やりとりをしてみたいというふうに思っております。特に最終消費者の福山さんの方で、販売、製造、原料生産、行政の方からいろいろお話しがあったことに対して特に御質問ございますか。

○福山主査 それでは、消費者の方からHACCPに関してということでは、余り相談とかといったものはなかなか来にくいところがあるんですが、実際的に、一般の方には消費制度としてなかなかわかりにくいかなというようなところがあるのではないかな。マーク等はよく御存じの方というのはいらっしゃるんです。牛乳等にもマークが付いておりますので、そういったことですね。なかなかこちらの方からでは、そんなに疑問とかといったことはないんです。

○小久保事務局長 その件ですけれども、私も結構近所のコンビニに行ったときに、牛乳などマークが付いているんですね。隣の奥さんにこれ知っていると聞いても、まず知ってい

る人はほとんどいないです。そういうところで、もう少し消費者教育、その中で特にH A C C Pについての教育というのは必要かなというふうには思っていますけれども、何かそこら辺の御意見ございますか。特に製造業の、高谷さん、いかがですか。

○高谷常務理事 私どもの方は、マークを業界団体として、こんなのでみんな付けましようねと約束をしてあったわけですがけれども、多分、冒頭、業界としてはお役所の方に承認を取ったら手を挙げてお願いと言ってお金を払っていただいたので、マークを付けさせてと言ったら、そんな制度ではないよと言われて、やむなく業界団体で統一してこんなマークにしようか。ですから、そこら辺を普及しようとしたら、こんなのあるよとやろうとしたら、お役所の方でその辺のことを何とか考えていただいた方が、業界としては助かるかなと思っております。多分、食肉製品の方もそうではないかなと思うんです。

○小久保事務局長 何か食肉製品の方で、西坂さん、ありますか。

○西坂管理部長 はい。むしろ、H A C C Pマークは牛乳が先行されていて、実は、食肉製品は最初の承認が牛乳から半年ぐらい遅れておりました。やはり企業の方は努力して承認を受けて、それを維持し続けるあかしとして何らかの形で消費者の方にお示ししたいというお気持ちは皆さん、おありになるということでした。

ただ、その当時、先行されていた牛乳の状況をお伺いしましたところ、それで売行きが変わるわけではないというようなことも、実は伺いました。では別に直接商売に結び付くことではなくても、是非、マークなりで承認を受けた形で作っているということを言いたいということで、では、私どもの業界もやってみましょう。ただ、義務ではありませんので、マークを表示するかどうかは任意でやってみましょう。そのときに、誤解をされるような表示はやめましょうということで、考え方は統一しました。

かつマークは自主的に食肉製品としての形を選んでもよかったわけですがけれども、牛乳ではこういう形のH A C C Pマーク、食肉製品ではこういう形のH A C C Pマークでは、ますます消費者の方も混乱するし、いいことはないのではないかとということで、乳業界で先行されたマークを使わせていただいて構わないかというようなことで、了解を取らせていただいて、食肉製品でも表示するのであったら同じ形のマークを表示していきましょうということは決めさせていただきました。ただ、もう完全に業界の任意のルールということでやっております。

○小久保事務局長 このH A C C Pという用語ですが、これは実は5年前のあの事件の直後、NHKだとかマスコミが取り上げて結構解説されたんですけれども、最近は何も見ない。ただ、これからまたしばらく出てくるかなという気はしています。

それでは、総合討論に入る前に、幾つかの問題を解決していきたいというふうに思います。

1つは、この会を開催するに当たりまして、事前に皆さんの方から意見を出していただいたんですけれども、その中で今、農林水産省サイドで推進しておりますユビキタスという用語があるんです。このユビキタスの説明をしていただければというふうに思います。

○荻島課長 今、ユビキタスというお話だったんですけども、まずベースといいますか、基にあるのはトレーサビリティというのがございます。皆さん、今更トレーサビリティとは何かという説明をここでさせていただく必要はないと思うんですけども、念のためお話しさせていただきますと、要するに、農産物なりが生産されて、それが消費者の手に届くまでの過程について、どこで生産されて、どういうところを通過して、どういうふうに消費者のところへ来たかというようなことを記録して、それを伝達することによって、トレース、アビリティでするので、何か例えば事が起きたときに、そういった履歴をさかのぼることによって、物の回収といったことが迅速にできるといったようなものが本来のトレーサビリティなんです。最近では、そういったトレーサビリティに付加価値的に、いつどこでということだけではなくて、どのようにというような、例えば農薬の使用の履歴ですとか、畜産物でいえば飼料はどんなものを使った、あるいは動物医薬品はどのようなものを使用しましたよというような履歴もプラスして消費者に届けていくというようなものもトレーサビリティということで、今、いろいろ検討され、あるいは一部では実施されているところなんです。

こういったトレーサビリティの流れの中に、やはりどうしても記録をして次に伝達するというのは、いろいろ手間なりコストなりがかかるということもございます。これを最近のIT技術を使って少しでもスムーズに簡単にいけるようにしようということで、そのIT技術というのは、いわゆるユビキタスという、どこでもコンピュータというんですか、携帯型の端末等を用いたユビキタス技術、ユビキタスIDと言われる、最近のはやりの二次元バーコードですとか、あるいはICチップというようなものを使って、そういった伝達、あるいは入力、アクセスといったものを簡素化していこうということで、今、農林水産省の方では事業を進めておまして、そういったものの開発ですとか、あるいは実証事業といったもののお手伝いをさせていただいているといったところでございます。

○小久保事務局長 どうもありがとうございました。

それから、もう一つ、今回、質問の中で先ほど荻島さんの話の中でもちょこっと出ましたけれども、例のISO22000のことです。これについて、結構質問が出ています。

ただ、ISO22000は、民間レベルでの認証制度ですけども、どうも誤解されているところが結構ありますので、そこら辺のところを楠さんの方から話していただきたいと思っております。

○楠専門官 今、小久保先生からもありましたが、ISOというのは、そもそも民間の認証機構でありまして、国の方の総合衛生管理製造過程は国際間の共通の食品の規格でありますコーデックス(Codex)というものにとってやっております。したがって、あくまでも総合衛生管理製造過程の承認というのは、国際間の共通規格であるコーデックスにとってやるということで、民間の認証機構であるISOとは直接的には関係はないというふうに、個人的には認識しております。

○小久保事務局長 今、楠さんの方からISO22000と総合衛生管理製造過程は直接関係

ない。実は、先々週私どもの主催するある講習会でも、I S O 22000 を取り上げたんですけども、I S O 22000 というのは、民間レベルのことですが、これもまさにフードチェーンを対象にしており、これが9月1日付で正式に規格化され公表されております。しかし、この規格は、国の食品衛生行政には全く関係ないという国の認識をいただいておりますので、今回、幾つかの質問が出ており、その中には厚生労働省や農林水産省の見解を聞きたいという質問もありますが、これは民間レベルの話です。したがって、今回、この問題はこれで打ち切りたいというふうに思っていますので、よろしく願いいたします。

なお、これは参考までに申し上げますと、この施設の奥の方にある独立行政法人農林水産消費技術センターがI S O 22000に関するわが国の審議団体となって、いろんな検討がなされておりますから、正式には当センターのホームページなどを見て解釈していただければというふうに思います。

それでは、あと1時間ぐらいですけれども、山本先生に総合討論の司会をお願いしたいと思います。先生、よろしく願いします。

○山本食品衛生管理部長 それでは、これからお待ちかねの会場にお越しの皆様からの御意見をちょうだいしたいと思います。その際に、手を挙げていただいて、その方の中から私の方で選ばせていただいて、係りの者がマイクを持って伺いますので、もし差し支えなければ結構ですので、御職業、またお名前をいただければと思います。

また、時間があと1時間程度ということになってしまいましたが、会場の大勢の方から御発言をいただきたいと思っておりますので、お一人様2分以内ということにさせていただきます。タイムキーパーがおりまして、1分30秒でベルが鳴るようになっておりますので、ベルが鳴りましたら、あと30秒以内でお話しをおまとめいただければと思います。

それでは、どなたか会場の方で御質問の方おられますでしょうか。なかなかトップバッターというのは難しいと思っておりますけれども、おられませんか。

今回、乳製品と食肉製品の団体の方から来ていただいているんですけども、そのほか顔を見渡しますと、清涼飲料水関係の福田さんがおられるんですが、何か一言いただければと思いますので、よろしく願いいたします。

○福田氏 全国清涼飲料工業会の福田でございます。

私の方は、直接は今回の乳製品ですか食肉とは関係ないんですけども、清涼飲料ということなんですが、今までお話を伺ってしまして、特に1次生産に関係して私の方で教えていただきたいなということがございまして、コーデックスの一般検索の中にH A C C Pアプローチという考え方があると思うんです。それは、必ずしも7つの原則に基づいたH A C C Pシステムそのものではないというふうに私は感じているんですけども、先ほど福島さんの方でしたか、あるいは荻島さんの方でしたか、特に1次生産では、完全に実施するというのは非常に難しいよというお話しがあったと思うんですけども、完全に実施はできないけれども、H A C C Pアプローチという考え方でやっていけるのだろうなというふうに思います。そのこのところの概念をもう少しはっきり教えていただきたいという

のが1つです。

もう一つは、H A C C Pシステムというのは、厳密に言うと、私はいわゆる一般的衛生管理と言われるものがもう既に実施されて機能しているという前提で成り立っているというふうに思っております、いろいろなお話、あるいは書類の中でH A C C Pという言葉と一般的衛生管理という言葉がかなり混同して入っている場合があるのではないかなというふうに感じます。そこのところは明確に分けて考えないと誤解を招くのではないかなという気がいたしまして、その辺に対する考え方も伺いたいというふうに思います。

○山本食品衛生管理部長 どうもありがとうございました。

なかなか難しい御質問なんですけれども、まずH A C C Pアプローチという考え方ですけれども、生産段階でそういう方策をとられていると思われそうですけれども、何か御意見がございましたらどうぞ。

○荻島課長 先ほどちょっとお話しさせていただきましたけれども、いろいろな自然条件等がございまして、画一的にこうでないといけない、こうしようというのは、自然を相手にしている農業生産という中ではなかなか難しいと思っております。そういった中で、やはりできるところから進めていく、あるいは地域なり現状の施設なりとか、気候条件なりというのも加味して、自分のところに合ったそういった衛生基準的なものをつくっていただいて、それをチェックシートというようなものに落とし込んでいただいて、きちんと進めていくというような形で、今、私ども農産物の方では、先ほどもお話ししたG A Pというような形、あるいは畜産物の方につきましては、H A C C Pの考え方を取り入れた飼養衛生管理というようなものを進めておるところでございます。

農産物あるいは畜産物につきましては、いわゆる製造基準といいますか、一般的製造衛生管理基準といったものが確立していない部分もございます。そこで、まさにハザードアナリシスだと思うんですけれども、そこから進めて、自分のところできちんとかういったハザードにはこういうふうに対応するという一覧表的なものをつくっていただき、それをチェックシートで、できた、できなかったということをきちんと記録していただくというような形で、一歩ずつ、ステップ・バイ・ステップで進んでいただく。今年、ある段階までいけば、また来年はそこをもう一歩進めていただくというような形で今、進めていこうということで普及を図っておるところでございます。

○山本食品衛生管理部長 よろしいでしょうか。

1つの考え方としては、やはりフルセットのH A C C Pができるかどうか。つまり、記録、検証まで含めてです。そういう問題は、コーデックスでも随分議論されました。

一応、H A C C Pと呼ぶには、7原則が入っていないと駄目だということには結論が出ています。H A C C Pアプローチという考え方は、やはり危害分析の部分を徹底的にやりたいということを考えていると思われそうです。特に、小企業という言い方は変ですけれども、コーデックスの上ではスモールビジネスというような言い方をしていましたけれども、そういうところで、人数の少ない中でどうやっていくのかということで、そのガイドライ

ンとして、1つは例示をいっぱい挙げて、これに合った形のものをつくりましょうというのが1つの方法論としてはとられたというのがあります。

ただ、やはりそれぞれ独自の危害というものを考えていくべきだと思いますので、リストにあるからといってそれを全部考えるかということそうでもないし、逆に言うと、そのリストにないもので自分のところにどうしても考えないといけない危害というものがあれば、それを取り込んでいく。危害分析が一番重要なところになってくると思われま

す。あとは、形式の問題が入ってくるのではないかなということです。HACCPアプローチにつきましては、そういうことではないかと思っております。いかがですか。

○福田氏 はい。

○山本食品衛生管理部長 それから、もう一つ御質問があったかと思いますが、やはりHACCPシステムというものと、いわゆるマル総と言われているものがどう違うのかということで、先ほど整理させていただいたと思いますけれども、もう少し詳しく楠さんの方からお話をいただきたいと思

います。

○楠専門官 先ほど、余りにも簡単に流し過ぎまして申し訳ございません。確かに、マル総という言葉とHACCPシステムという言葉、また混乱させてしまって申し訳ないんですが、HACCPプランという言葉もあって、確かに、どうも人によって理解の仕方が違うんです。我々は工場に査察に行って、まず何を聞くかということ、「おたくの工場と言うHACCPシステムの定義を教えてください。」ということです。なぜそういうことを聞くかということ、みんな人によって定義が違うから、まずそこから確認をさせていただいているというのが実情でございます。

我々の考えているマル総とHACCPシステムの違いというものをもう少し詳しく説明をさせていただきたいと思うんですが、山本先生の資料2の6ページの左上の絵がわかりやすいかなと思うんですが、まず、HACCPシステムというのは、その絵の下に「施設基準」と「管理運営基準」と2つの土台がありまして、その上にいろいろ乗っかっていますけれども、そここのところがHACCPシステムである。ですから、土台の上の部分だけがHACCPシステム。その上の部分と土台「管理運営基準」「施設基準」すべてを含めたものが、総合衛生管理製造過程いわゆるマル総の対象となるというふうに御理解をいただくのが一番簡単かなと思います。

要するに、下の土台というのは、前のページの終わりにあるんですが「従来の衛生管理」プラスHACCPシステム。イコールマル総というふうに御理解をしていただければよいかなというふうに思います。

私、先ほど出しましたが、HACCPプランというのは何かといいますと、絵の下に「HACCP 7原則」というのが書いてありまして、その7原則の3～7です。CCPの特定をした後、CCPの「管理基準の設定」であとは「モニタリング方法の設定」といった3～7の内容がHACCPプラン。要するに、これは日本で言えば、CCP整理表というものを作っていただいていますけれども、この内容に書いてあることがHACCPプランで

す。マル総とHACCPシステムとHACCPプランという3つの言葉の厚生局としての定義を説明させていただきましたけれども、よろしいでしょうか。

○山本食品衛生管理部長 いかがでしょうか。

○福田氏 御説明はよくわかりました。それはありがたいんですが、私が伺いたいのは、一般に普及するという含めてだと思っんですが、HACCPシステムそのものと一般的衛生管理というのは極めて違う、違うというとおかしいんですが、システムそのものの中には一般的衛生管理そのものは入っていない。これは当然、有効に働いているという前提であると考えておるんですが、そういう場合に、例えば一般衛生管理をやりましょうとって、それはHACCPですよという非常に誤解があるのではないかとということをお聞きしたかったわけです。

○楠専門官 HACCPシステムを導入するためには、山本先生の講演の中にもあったんですが、まず土台である一般的衛生管理、ここでいう「管理運営基準」「施設基準」がしっかりしているというのが導入の前提条件でありまして、当然、HACCPシステムを入れようというときには、これはしっかりしているということが大前提になっています。

先ほど、山本先生の最後に外国での導入状況というのを説明していただいたんですが、ここにはみんなHACCPシステムとしか書いていないんです。それはなぜかという、外国の場合は、例えばアメリカの場合はGMPというものがあって、この土台がもともとしっかりできているわけです。ですから、その上にHACCPシステムというものをすぐ導入できたんですけれども、残念なことに、日本の場合、なかなか土台の部分ができていないところが多いということで、先ほど高谷さんのお話にもあったんですが、HACCPシステムを入れようという、土台から作り直さなければいけないということで、ハードからやり直さなければいけないということになり、お金がかかるということで、なかなか障害になっているようです。

このマル総の法律化というのは、私も法律にかつて携わった人間ですけれども、そのときに当初、義務化でいこうという話はあったんです。ところが、義務化しようにも、アメリカのように土台がしっかりした上にぼんと入れればいいところは義務化できるんですけれども、日本は土台ができていなくて、土台をつくるお金もないから勘弁してくれというようなところでは、なかなか義務化はできないというところで、義務化というのを断念して、今の任意に承認を与えるシステムに至っている。当然、もしみんなが土台がしっかりしてくれば、義務化という話には将来的には傾いていくのではないかなというふうには考えています。

○山本食品衛生管理部長 よろしいでしょうか。

土台の話はどこまでが土台なんだということなんですけれども、ここに書いてありますような柱になっている部分というところが、やはりそこも含めて今後は考えていかないと、日本全体の食品衛生のレベルというのは向上していかないとしますので、管理運営基準とか施設の基準とかだけではなくて、今、いわゆる前提になっているような考え方という

ところをしっかりと持っていけるようにしてほしい。

ただ、ここにあるような文書化というレベルというのをどうするかというのが難しい部分かなということですので、システムとして動き始めていれば、私としては文書にするとかということは割とできる話ではないかと思います。ただ、それは皆さん方それぞれの企業のレベルもあるでしょうし、規模とか取組みの方針とかもありますでしょうから、その辺はなかなかこれからの考え方をどういうふうに持っていくかということだと思います。

これに関してでも結構ですけれども、ほかに御意見、御質問、要望等ございましたらどうぞ。

○船田氏 群馬県の船田と申しますけれども、今回の申し込みをしたときに、事前の質問の中にも書いておいたんですけれども、農水省の荻島先生にもしお答えいただければありがたいというふうに思うんですけれども、関東農政局の取組みの中で、安全・安心の確保というのがあるんですけれども、実際に消費者の立場から言えば、安全だというふうに言われても、なかなか安心は得られないという、安全と安心の乖離というのがあるかと思うんですけれども、そういうことへの穴埋めの取組み。これは、実際には正しい情報をより多くの消費者に伝えるということが一番根底にあるかと思うんですけれども、そういう穴埋め。

3番目に、消費者に対するリスクコミュニケーションという取組みがあるんですけれども、そういったリスクコミュニケーションに対する評価をどういうふうにされているのかその辺をお聞きしたいと思います。よろしくをお願いします。

○山本食品衛生管理部長 2つ御質問があったかと思うんですけれども、まず安全・安心の消費者への受け取り方の違いについてのことに関しましてをお願いします。

○荻島課長 安全と安心、よく私どもも簡単に「安全・安心の確保」のような言い方をするんですけれども、安全というのは、言わば科学で裏づけされた客観的なものということでございますし、安心というのは、そういう意味では受け取られる方の主観的なものということで、そこら辺は確かにおっしゃるとおり、そこをどういうふうに穴埋めをしていくか。幾ら安全を確保しても、消費者に安全と感じていただければ安心ということにならないということもございます。農林水産省といたしましては、先ほどもちらっと申し上げましたけれども、リスク分析というような形で、まず化学的な安全というものをきちんと確保していく。それを情報提供といったものを通じまして、きちんと消費者の方に御理解いただいて、納得していただいて、それを安心感というものにつなげていくといった方向で進めてまいりたいということで考えております。そういった意味で、いろいろなリスクコミュニケーションといったものが1つのツールになっていくのかなということだと思っております。

もう一点、リスコミのお話は私の方なんですか。

○山本食品衛生管理部長 それは、ちょっと今、置いておきまして、今の安全・安心の観点から船田さんの方が御質問がありましたが、どうですか。

○船田氏 消費者が納得できるというその辺の評価をどういうふうにされているのかということも併せてお聞きしたかったです。

○山本食品衛生管理部長 その点についてはいかがでしょう。実際にそういう化学的な根拠を示して、しかもこういうリスコミのような会でいろいろと情報を提供したりとか、皆さん方の意見をいただくということをやった後の、ではそれが実際に安心につながったかどうかというところを、どう評価しているのかということでしょうか。

○船田氏 そういうことなんですけれども、ただ、実際にリスクコミュニケーションといっても、関係者の方が出席している方が多くて、消費者といいますか、なかなかそういう人には参加してもらえないということも根底にはあるかと思うんですけれども、会場でのアンケートだとかということにもあるかと思うんですけれども、そういう評価をどういうふうにしていくのか。ただ、行政としてやりっ放しではないと思いますので、その辺をどういうふうに評価しているのかということなんです。

○山本食品衛生管理部長 そうすると、今の御質問は最初の部分から、今度はリスクコミュニケーションの検証という部分にまで入ってきていると思われそうですけれども、そういうことに関しまして、何か御意見ございますですか。

○荻島課長 評価というのは非常に難しい面はあると思うんですけれども、本来、リスクコミュニケーションというのは、消費者の方とかとのコミュニケーションを通じまして、消費者の要望ですとかといったものをいかに吸い上げて行政の運営に反映していくか、あるいはこちらの意図を理解していただくかということだと思います。

そういった中で、先ほどリスコミも関係者が多くてというようなお話もございましたけれども、本日は、先ほどちらっとお話もございましたように、H A C C Pという難しいローマ字の題目というのもございまして、たまたま業界の関係者の方が非常に多かったということもあるんだと思うんですけれども、私どもは普段、いろんな形で厚生労働省さんあるいは「食品安全委員会」さんとタイアップして行わせていただいておりますリスコミにおきましては、消費者の方もたくさん出てきていただいておりますし、そういった方々から御意見なりを伺い、また先ほどちょっとお話があったようなアンケート等もとらせていただいておりますし、いろいろな政策を決めていく段階においては、必ず今、パブリック・コメントという形で消費者の方なり、あるいは関係者の方なりの意見をきちんと伺うという形をとっております。

個々の1回1回のリスコミのこれが成功か失敗かのような評価ということになりますと、これは確かにアンケートでみんながうんと言ったからいいのかとか非常に難しい点はあると思いますけれども、そういった点で政策全体の中にリスコミで皆様からいただいた情報等をきちんと生かしていくというのが、今のリスコミの意義といいますか、方向なのではないかと思っております。

○山本食品衛生管理部長 このリスクコミュニケーションの会というのは、厚生局の方が行っているということで、これは第1回ということですが。厚生局としても、このリスクコ

コミュニケーションというのをどういうふうに考えていくかというので、少し御意見をいただいております。

○楠専門官 実は今日が関東信越厚生局主催の第1回目のリスクコミュニケーションでありまして、検証ということになりますと、今日、終わってからの話になります。今日、冒頭にアンケート等もお願いをしておりますけれども、そういった結果とか参考にさせていただきながら、今後、どのようにしていったらいいか検証をやらせていただいで、もし広く国民に向けてお知らせするようなことがあればお知らせしたいと思っておりますし、その辺は、今日始まったばかりで、我々も手探り状態でやっておりますので、また明日以降検討したいと思っております。

○山本食品衛生管理部長 リスクコミュニケーションというのも、日本で一体どうやっていったらいいんだろうというのは「食品安全委員会」などでも、リスクコミュニケーションの調査部会というのが入っております。そういったものの中で考えていくということが1つあるわけですが、管理省庁側のリスクコミュニケーション「食品安全委員会」という評価機関側のリスクコミュニケーション、立場によっては少し違ってくるということがあります。ただし、問題はリスクです。食品の持つリスクとか安全かどうかということに関しての、皆さん方の知識の共有、意見の交換といったものが非常に重要であるということがリスクコミュニケーションのベースになっています。

ですから、立場立場でいろいろなリスクコミュニケーションが行われる必要があります。特に、今、問題になっているのは、やはり管理省庁側と評価機関側はちゃんとリスクコミュニケーションをしているのかということです。省庁の壁というのは、きちんとできていますので、その間でのやりとりをしっかりとやるというのが1つあるだろう。

更にそれに加えて業界団体、消費者の方という一般の考え方の人と、管理する側での意見の提出というのは、非常に管理していく上でのこれからの重要なポイントになってくると思っております。ですから、その辺も皆さん方でやはり作り上げていかなければいけませんので、こういう会が開かれるたびに、どんどん参加していただいで、進歩していくものだと思います。

もう一つ、高谷さんにちょっとお伺いしておきたいんですが、乳業会として、何かリスクコミのようなものを例の事件以来、行われたということはあるんでしょうか。

○高谷常務理事 協会としてリスクコミュニケーションをやろうということで、消費者、流通を含めてやったという事例はないと思っております。

ないと思うと言いついていいのかということなんですけれども、私もリスクコミュニケーションとは何だというのはよくわからない。皆さんいろんなことをおっしゃっておりますけれども、リスクアナリシスというのはリスクマネジメント、リスクアセスメント、リスクコミュニケーションの3つだというのはわかるんですけれども、皆さんお気づきのとおり、ほかの英語は日本語に直しているんですけれども、リスクコミュニケーションだけは日本語になっていないんです。

というのは、日本の国内でこのことを構築されていないですから、基本的には日本ではまだリスクアナリシスそのもの自体がどうあるべきかというのがきちんと固まっていないのではないかと思います、そうするとリスクコミュニケーションとはどうあるべきか。コーデックスとかWHOとか、その辺でいろいろやられているものを日本語に直してこんな感じでいくのか。

要は私ども生産サイドと消費者の方々と流通の方々と原料を生産している方々も含めてなんですけれども、意見をそれぞれ言い合って、どうやったらみんなハッピーになるような方向にいくのかということのをいろいろやりとりするのかということだと思えますけれども、今、国内でいろんなリスクコミュニケーションという下にいろいろやられているのは、お互いが言いたい放題言っているだけではないかと思っております、それがリスクコミュニケーションかというのは、まだ始まったばかりですから、これから皆さんがこういうことを経験して行って考えていくのか。したがって、御質問の評価はどうかというのは、まずは評価などはできこないのではないかと。ただ、やるということに今は意義があるのか。そういう話し合いをするということに意義があるのかというふうに思っております、私どもが必要なら生乳生産されている方々とか、私どもとか流通の方々とか消費者の方々とそういう場を持って、必要ならそういう時期がきたらやっていかなければいけないかなというふうに思っております。

○山本食品衛生管理部長 高谷さんの方からは、日本で本当にリスクアナリシスという考え方がもう定着しているのだろうかという疑問が投げかけられているようですが、そういう問題についても今後考えて、きちんと確立していかなければいけないかなというふうには思っております。

これに関しましてもそうなんですけれども、何かほかに御意見、ございますでしょうか。船田さん、もうこれでよろしいでしょうか。こういう形でリスクコミュニケーションというのを進めていこうということなんです。

○船田氏 どうもありがとうございました。

高谷先生から本音を聞かせていただきまして、非常によかったと思います。ありがとうございました。

○山本食品衛生管理部長 ほかにございませんでしょうか。消費者の方でも、何か疑問に思っておられることとか。

今日の御参加で、まだ残っておられるかどうかわからないんですけれども、中野区の消費者団体連絡会の貞広さん、おられますか。おられないですね。

川越市の給食センターの小久保様、おられますか。帰られましたか。

かなり、このリスクアナリシスという枠組みそのものがなかなか聞いてすぐ理解できるという形には、まだなっていないのかなと思います。日本語で一応リスク分析と言っているんですけれども、リスクアセスメントをリスク評価です。リスクマネジメントをリスク管理、リスクコミュニケーションと3つがありますよということなんです。管理と評価

というぐらいは、ある程度言葉の感じでは理解できると思うんですけども、アナリシスというのを分析と訳すと、ちょっと理解がしにくいのではないかというふうには思われま  
す。ただ、すべての要因といますか、そういうものを考慮した上で食品に関しては、食  
品の中にあるリスクを、食品がもたらすハザードによって起こる病気に関するリスクをど  
う下げていくのかという仕組みであるということなんです。ますますややこしくなったか  
なと思うんですけども、結局は管理側の話がスタート時点にはあると思いますので、厚  
生局の方からも。

○楠専門官 伊藤さんにお伺いしたいんですけども、我々はよく工場に行って、なんで  
マル総をとるんですかと聞きますと、先ほどの山本先生のスライドにもあったんですけれ  
ども、流通側からマル総が入っていないと取引しないというふうに言われているのでとら  
ざるを得ないという答えがよく返ってくるんですけども、その辺、実態はどのようなも  
のかというのを教えていただきたいんです。

○伊藤総括マネージャー 現実問題として、そういう事態があったという認識は、この立  
場にいますけれども、ほとんどありません。

いろんな話がたまたま出てきたんですけども、本当に北京から帰ってきて、この仕事  
に就いて、まず最初に乳業メーカーさんの大阪工場と我々のグループ企業が興したハム・  
ソーメーカーさんのある工場の牛のたたきでO157が出たというあの事件が、2つともH  
A C C P認定工場であったという、私もまだ素人でしたから、その問題が非常にショッキ  
ングで、あの事件は今でも尾を引いていて、何だったんだH A C C Pというのはというス  
タンスになったわけです。その原点に戻って、そこから吹っ切っていないと、この問題  
はあれから5年経っているわけですから、事実、実態、現状の認識が甘い状態のままH A  
C C P、H A C C Pというふうに、決してH A C C Pの仕組みを否定したり評価しないわ  
けではありませんので、原因が何だったかは一応、見えつつもりなので、そういった部分で  
本当に定着が進んでいかないのではないかというふうに思うわけです。

土台の話が出ましたけれども、手を洗えという問題、きれいにしろ、クリーンにする問  
題とかといったことを、例えば我々のレベルでも北海道から広島まである180店舗に本当  
のレベルでの徹底を図るというのは、今、本当に大変なことなんです。何とかしたいん  
ですけども、現場のモラルに任せるといってもいけませんし、そういった現状の問題  
がいろいろかぶさっているわけですから、そこをきちんと片付けて進まない、多分いい  
形になっていかないかなと思います。

リスクコミュニケーションの問題なんですけれども、多分これは私の認識が違っている  
のかもしれませんが、風評被害の問題が一番大きいのではないかと思います。今回  
でも、たまたま茨城県で鳥インフルエンザがああいうふうに出て、はっきり言ってもうこ  
のインフルエンザについては茨城県は全滅ではないかという認識をしているぐらいなん  
ですけども、併せて世界中で起きているわけですけども、去年、厚生労働省と農林水産  
省と「食品安全委員会」が3省ですばらしいポスターをつくってくれました。その鳥イン

フルエンザの卵も鶏肉も問題はありませんよというポスターを使ってくださいということで、店内の卵売り場に張ったりしたわけですが、それで終わっているわけです。

鳥インフルエンザはこれらからも継続的に出るわけですから、そのたびに社内の通達はみんなそうですけれども、かぶせるように、去年出したから、やったから、PRしたからではなくて、また出たら、出るタイミングに合わせて3省が協力されて、増刷するなり何なりされて手を打っていかないと、なかなか徹底はできないし、お客様といいますか、消費者に伝え切れていかないのではないかというふうに現状の部分をそういうふうに見ております。継続は力なりと言いますが、先週出したから、昨日言ったからではなくて、来週も再来週も、今年の夏は暑かったですから、食中毒警報という形で注意を喚起するために、かぶせるようにお店に出しました。そういう部分がいろんな組織の中といいますか、行政の中でも必要なのではないかというふうにつくづく思っております。

答えとは違う話をしましたけれども、時間をいただけなかったものですから、しゃべらせていただきました。

認識としてそういったものを強制しているつもりは全くありません。ただ、工場チェックに行くと、こういう新しい工場をチェックしてくれと言われて行って、たばこの吸い殻の跡があったり、検便はやっていなかったり、井戸水の水質検査もやっていない、行けばひどい工場があることも事実ですから、そういったことは、この仕組みの問題以前に、当然のことなのでチェックはさせていただいています。それが結果としてHACCPの仕組みの一部であったりということはあるのではないかなというふうに思います。

以上です。

○山本食品衛生管理部長 どうもありがとうございました。

まだ時間がございますので、もっと発言をしていただいても結構なんですけれども。

○荻島課長 今、鳥インフルエンザの話がちらっと出ましたので、直接話題とは離れてしまうんですけれども、私どもはちょうどそういったことを担当しておりますので、若干御参考までにお話しさせていただきたいと思っております。先ほど風評被害というような話で、繰り返し対応していく必要があるというような話がありましたが、私どもでもああいった問題につきましては、常にこういった問題が起きたときには、正しい情報を消費者の方にお伝えしていくということで、いろんな形、例えば、私どもとお付き合いのある消費者団体さんを通じてですとか、業界団体さんを通じてですとかというような情報提供ですとか、あるいは、今回の鳥インフルエンザの発生に対しましては、個々のお店を回らせていただいて、今回、茨城と埼玉で発生があったわけですが、そこを中心に関東10県で、1万5,000件のお店を回らせていただいて、そこで「茨城の卵は扱っておりません」というような不適切な表示があれば、卵は大丈夫なんですから、こういった表示は誤解を招くので御遠慮いただけませんかというようなお願いをさせていただくというような活動も行ったところでございます。

○山本食品衛生管理部長 どうぞ。

○伊藤総括マネージャー 努力されていることは評価しております。ただ、私のところに直接お客様から、高校生の男の子を持つ母親から電話が入ったりしますし、お客様相談室にも、お客様まで伝わっているということと、やっていただいているということはギャップがあると思います。茨城の対象の産地の卵は生卵で食べたんですけども、私の息子は大丈夫かしら大丈夫かしらと盛んに言われましたので、お客様、大丈夫ですから。あれは人間の病気ではなくて家畜の病気ですから、食べたって何したって大丈夫ですからと言っているうちに、それぐらい自信を持って言うことで、お客さんの方で電話を切ってしまいました。その1件に限らず、そういうことが必ず小売側にはどっと来るわけです。新聞報道があった翌日は一斉に入ってきますから、そういった部分でもうちょっとリリースの仕方なり、訴え方に工夫があってもいいのではないかという意味で申し上げているので、そういうことですのでよろしくをお願いします。

○山本食品衛生管理部長 個別対応的にやっていくのには限界がある可能性がありますので、もう少し何かシステムをうまく構築するというか、1つのところに情報を伝えたりすれば広がるような形というのがこれからは必要なのかな。一人ひとりに回って、国民1億人にずっと言っていくわけにはいきませんので、何らかのシステム、一番いいのは本当はマスメディアを通じてということだと思えるんですけども、なかなかそれも政府広報というのは、まったく人が見ないような時間帯に行われていたりする場合があります。しかし、このごろ夜中に起きて見ている人の方が多いかもしれませんので、その時間帯がいいのかもしれないですが、そういう工夫というのは必要かもしれません。

何かほかにありますか。

○楠専門官 今、伊藤さんがおっしゃったのも、ほとんど消費者に情報提供というよりも、私たちになると消費者教育の問題、システムの公表の問題だと思います。我々も今回、リスクコミュニケーションを企画して、できるだけ消費者の方にたくさん来てもらいたいということで、消費者の方へどうやってアプローチしようかという方法が全然わからなくて、結果として今日、消費者の方に余り来てもらえませんでした。そうした消費者への情報伝達というか、もっと言えば消費者教育を考える必要があると思います。冒頭の酒井課長のスライドにもあったんですが、例えば賞味期限1日でも過ぎたら危険だから、すぐほうってしまうとかというかなり誤ったような認識を今の消費者の方は持っていますので、そういった方に関する教育というのは、だれがやるべきだと伊藤さんはお考えですか。

○伊藤総括マネージャー 一人ひとりのお客様からいただいているお小言や苦情に対して、1個1個答えている中でそういう啓蒙もやっているつもりでおりますし、いろんなケーススタディを使って、社内での会合もありますし、外部でも会合はありますし、そういった中で、本当に具体例を出しながらお話をしていますので、微力ながらそういう形にはなっているのではないかと考えております。ただ、いかんせん1人の力ではということもあります。

もう一つは、先ほどメディアの話が出ましたけれども、もうちょっとうまく報道パブリ



いときを聞いて、工場の仕事が終わったところだったら出てこれるねという時間帯にセットして、なるべく衛生講習会をやって底上げをしたいなということを考えていまして、今年から始めたら、先月辺りから毎週出かけないといけないのかな、きついなと思いながらやるんですけども、そういうことをやらないと駄目だろうと思うんです。そこも含めて、もう一度、今日も勉強になると思うんですが、今日も来なかったのはなぜ。時間帯はどうかということを考えていいのではないかな。

それから、私の説明したものが誤解を招いたようなので、訂正をさせていただきます。訂正というほどではないんですが、乳、乳製品の施設の承認取得施設は、乳業者全体の6割ぐらいに聞かれたと思うんですが、そうではなくて、これはこの5品目の合計が566ですから、これの6割ぐらいになりますよというので、乳業者の6割という意味ではありません。乳業者で見ると、多分3割か4割いけばいいところです。3割ぐらいいつているかなという気がしています。しかし、市場カバーは大体8、9割はいつていますから、そういう意味では市場のカバーはいいんですということです。そこは誤解をしないように。○山本食品衛生管理部長 乳製品につきましてはそういうことで、最初に導入されたという経緯もありますけれども、市場のシェアでいくと7、8割近くはHACCPがカバーしているということだと思います。

もう一つのタイミングというお話で、非常にこれから考えていかなければいけないなという意見は、何回かほかのリスクコミュニケーションの場に出させていただいたときにも聞かせていただいています。

今のお話でちょっと思い出したんですが、アメリカでハンバーガーでO157事件が起きたことがありました。アメリカの人は結構レアハンバーグに近いものを食べるということもありまして、中までちゃんと焼いて食べてくださいねというのを政府が広報したいということ考えたんです。そのときに、ではハンバーガーはどういう世代とかどういう階層の人たちがよく食べているのかというのをマーケット・リサーチしまして、そのあとにその方たちはどの時間帯によくテレビを見ているかというのをリサーチして、そこに情報を流したということがあります。それぐらいの努力はしなければいけないのかなという気が今したところです。

消費生活センターの福山さんの方としては、こういう情報のやりとりといいますか、消費者とはどういうふうに行われているのか、お話を聞かせていただければと思います。

○福山主査 私どもの方も、こういった消費者への情報の出し方ということでは、常々いろいろ苦労しているところでありまして、どうしてもマスコミの方は特にセンセーショナルなことは非常に早く、大きく取り上げてくださるんですが、地道な活動ですとかついったことになりましたと、なかなか紙面等を割いてくださらないといったことがあったりします。最近私どもの方でも何か消費者に伝えたい情報があると、例えばインターネット等を通じまして早く情報を流したり、なかなか私どもも予算がそんなにないものですから、ほかの方々のところもそうかと思われるんですが、なかなかそういったPRに

苦慮するという事はよくあると思います。こちらの方も、消費者の方の不満、相談ですとかといったことも直接入って来たりしますので、特に安全面のことについて非常に興味があるということはよくわかるんですけども、本当に何が危ないのかよくわからないとかといったことというのが結構相談としてあったりもしますので、そういったところの正しい知識ですとか、科学的なところですかといったところに関して、もっとわかりやすいメディア等を使って広げるということはやっていく必要があるのではないかというふうに考えております。

○山本食品衛生管理部長 情報伝達というのは、なかなか難しいところがあると思いますけれども、ほかにフロアの方からどなたか御質問、御意見ございましたらどうぞ。

○坂本氏 坂本と申しますが、最初に意見の関係でおっしゃっていたと思うんですが、実はISO22000の件です。関係がないというような形でおっしゃっていましたが、実はISO22000の規格の中で、大切な部分として、今のコミュニケーションの問題があります。そのコミュニケーションの中でいうと、取り組むところが皆さん方規制当局等も含めてきちんとコミュニケーションをとりなさい。そのコミュニケーションはまた、ある意味では相互コミュニケーションですから、上から下ではなくて、下から上もきちんと取り上げるというのがISOの9000も含めたそんな取組みです。

そういうことでいきますと、実は私、質問を出したんですけども、今、そうしたISO22000の取組みはまだ形は見えていませんけれども、そうしたコミュニケーションの問題も含めて、今の食品安全の問題を取組むという規格がスタートしていった場合に、では企業にとっては、今のマル総の形で進めていくのがいいのか、22000の取組みを進めていくのがいいのかというのは、多分選択が入ってくると思っております。今、結論が出る問題ではありませんけれども、そのようなことで22000の規格というのを皆さん方もとらえていただいて、それがどのようになっていくのかというのを知っていただかないと、単に民間のことだからとか、行政のことだからというようなことで受け止められると、皆様方が今、問題だ問題だというふうにおっしゃっている問題が、22000を取り込むことによって、その企業では皆様方が課題だと思っているのがいろんな問題を深められていく、解決されていく、そのような規格の性格があるんだということを、そういうふうな形で22000規格を見つめなおしていただかないと、ただ単にHACCPが云々がという問題だけではないということがありまして、それで実は質問として挙げたんですが、今、たまたまそういうふうな22000が入れている問題をちょうどお話になっているので、最初のあのような整理ではなくて、今後はどのように行政の方たちも22000規格にどう取り組むのか、今後の整理としていただきたいということで、これは意見ですので、特に回答は要りませんが、御発言させていただきます。

○山本食品衛生管理部長 どうもありがとうございました。

貴重な御意見をいただきましたけれども、小久保先生、何かございますか。

○小久保事務局長 22000、実は私も翻訳や逐条解説を日本規格協会を手伝わせていただ

き、現在作業を行っているところですが、今、お話のあったように、あれは非常によくできていると思うんです。いわゆる、総合衛生管理製造過程はコーデックスのHACCPのガイドラインを適用して、HACCPの構築、確かにあの中に衛生管理体制だとか言葉では出てはいますが、実際にどうやっていいかわからない。

ところが、ISO22000には衛生管理体制から、実際に自分でHACCPの構築をして、作成したプランをどうやって運用して検証して更新していくかというのが非常によく出ていると思っています。

ただ、これはやはり今後、私もはっきりどういうふうになるとは申し上げられないんですけども、現時点では、ISOは民間レベルの話であり、行政は一応、関与しないということです。有益な内容であるならば認証どうのこうのというのではなくて、どんどん適用して民間レベルで自主的に自分のところの衛生管理体制あるいは製品の保証をしていただければいいというふうに思っています。

ですから、行政でも有益な内容であると思えばそれをISO22000認証ということではなくて、そこら辺いわゆるいいとこ取りをするということで対応していただければいいのではないかというふうには思っています。

楠さん、ここら辺で何か意見ありますか。

○楠専門官 特にございませぬ。

○小久保事務局長 ただ、実は私どものところの講習会で、厚生労働省のしかるべき方、農林水産省の食品安全関係の課長さんをお話をお聞きすると、一応それには国の行政というのは全く関係しないという話は伺っています。ただ、やはりISO22000、特にEUの利益というのは見え隠れしますので、そこら辺で日本としてはきちんと対応しなくてはならないということで、現在陰ながら、農林水産省がバックアップして独立行政法人農林水産消費技術センターにやっけていただいているのかなというふうには見えています。

○山本食品衛生管理部長 今、御意見をいただいたんですけども、小久保先生等の発言を聞かれて、もし何かございましたら。なかなか難しいでしょうけれども。

○坂本氏 私がお話ししたのは、22000の規格そのものがHACCPを1つの柱としていくと、そのことだけではなくて、コミュニケーションの問題をきちんと構築することを規格として求めています。では、そのコミュニケーションが何だということが今、ずっとHACCPの関連で結構お話しになっていましたので、ISO22000の規格というものはそういうものを含んでいるんですよということを私はお話ししたかったということだけです。そういうことで、むしろそういう形で22000規格をもっと見つめてくださいというお願いです。

○山本食品衛生管理部長 中身についてはそういうことが含まれているということで、今後、いろいろな場面場面で議論には上ってくるかと思っておりますけれども、今のところ行政とISO22000が直接リンクしているものではないということは御理解いただけているのかと思います。

そろそろお時間も近づいてきたんですが、ここでどなたか最後には是非一言とおっしゃる方、パネラーの中でも結構ですけれども、おられませんでしょうか。

これまで、いろんなHACCPについての話題ということでお話をさせていただいてきたんですけれども、リスクコミュニケーションはどうあるべきかというのは、まだこれから探っていかなければいけない問題ですし、一方通行のお話だけではなかったのではないかという気はしております。一応、キャッチボールは少しはできたのかなという気はしますが、今後ともこういう会を続けながら食の安全に関して議論を深めていければというふうに考えております。

それでは、お時間もきましたようですので、これで司会の方にマイクを戻したいと思えます。よろしく願いいたします。どうもありがとうございました。（拍手）

## 5 閉 会

○司会 どうもありがとうございました。

小久保先生、山本先生、パネリストの先生方、本当にありがとうございました。

パネリストの先生方には申し訳ないですが、下のいす席の方に移動をお願いできますでしょうか。

では、お待たせいたしました。最後ではございますが、埼玉県保健医療部・農林部食品安全局長名倉昭より、最後のごあいさつをさせていただきたいと存じます。

○名倉埼玉県保健医療部・農林部食品安全局長 御紹介いただきました、埼玉県食品安全局長の名倉でございます。

本日は、皆様方と意見交換ができて、第1回目のリスクコミュニケーションということで、大変意義ある催しになったと確信しております。第1回目ということで、今後、ますます充実し、実施していくことになろうかと思えます。

皆さん御承知のとおり、埼玉県は700万人の人口を有する大消費地であると同時に有数の農業県でもございます。また、交通の便がいいということで、多くの食品加工流通拠点を有しております。

こうした特色を持っております埼玉県といたしまして、昨年9月に埼玉県食の安全・安心条例というものを制定いたしまして、この条例をバックボーンといたしまして、県民の皆様方の視点に立ちまして、食の安全・安心の確保に向けて、全庁を挙げて取り組んでいるところでございます。その一環といたしまして、本日、配布をさせていただきました資料の中に黄色い印刷物を入れさせていただきましたが、11月24日には浦和駅前のコルソ7階でフォーラムを開催する予定としております。是非とも御参加をいただければ幸いです。

最後に、長時間にわたりまして御協力をいただきましたことに厚く御礼を申し上げますとともに、皆様方のますますの御健勝、御活躍を祈念いたしまして、お礼の言葉を重ねまして閉会のあいさつとさせていただきます。

本日はありがとうございました。（拍手）

○司会 ありがとうございました。

では、以上をもちまして「食品の安全確保に関するリスクコミュニケーション」を終了させていただきたいと存じます。本日は、御参集いただきまして、誠にありがとうございました。

なお、冒頭にもお願いしたとおり、アンケートを回収ボックスの中に投函していただきますように、御協力どうぞよろしくお願いいたします。本日はありがとうございました。